! Sila baca Arahan & Peringatan Keselamatan dengan teliti sebelum penggunaan

CP1395E
CP1395EST

Ketuhar gelombang mikro

manual pengguna

Planet First 100% Recycled Paper

Manual ini dibuat dengan kertas kitar semula 100 %.

bayangkan kemungkinannya

MALAY

Terima kasih kerana membeli produk Samsung ini.
Bagi menerima perkhidmatan yang lebih lengkap,
sila daftarkan produk anda di

www.samsung.com/register

SAMSUNG

menggunakan manual ini

Terima kasih kerana membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG.
Manual Pemilik anda mengandungi arahan keselamatan dan maklumat penting tentang menggunakan dan menjaga ketuhar gelombang mikro baru anda.
Sebelum menggunakan ketuhar anda, pastikan arahan keselamatan penting dibaca dengan teliti dan disimpan untuk rujukan masa hadapan.
Panduan carian pantas berguna yang menerangkan pengendalian memasak asas disediakan di dalam muka hadapan untuk kemudahan anda.

maklumat keselamatan

- Sebelum mengendalikan alat ini, sila baca buku panduan ini dengan teliti dan simpan ia di tempat yang selamat berdekatan dengan alat ini untuk rujukan anda pada masa hadapan.
- Gunakan alat ini hanya untuk tujuan yang dimaksudkan seperti yang diterangkan di dalam buku panduan ini. Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, sensori atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka. Amaran dan Arahan Keselamatan di dalam buku panduan ini tidak merangkumi semua keadaan dan situasi yang boleh berlaku. Anda bertanggungjawab untuk menggunakan akal, berwaspada dan berhati-hati semasa memasang, menyelenggarakan dan mengendalikan perkakas anda.
- Oleh kerana arahan pengendalian berikut meliputi pelbagai model, ciri ketuhar gelombang mikro anda mungkin berbeza sedikit daripada yang diterangkan di dalam manual ini dan bukan semua tanda-tanda amaran boleh digunakan. Jika anda mempunyai sebarang soalan atau keprihatinan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda atau dapatkan bantuan dan maklumat dalam talian di www.samsung.com.

Simbol-simbol keselamatan dan langkah-langkah awas penting.

Simbol-simbol yang berikut digunakan dalam teks Buku Panduan Pengguna ini:

⚠ AMARAN	Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang teruk atau kematian**.
⚠ AWAS	Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang tidak serius atau kerosakan harta benda**.
⚡ AWAS	Untuk mengurangkan risiko kebakaran, letupan, kejutan elektrik, atau kecederaan diri apabila menggunakan ketuhar gelombang mikro anda, sila ikut awas keselamatan asas ini.

	JANGAN cuba.
	JANGAN rungkas.
	JANGAN sentuh.
	Ikuti arahan sepenuhnya.
	Cabut palam kuasa dari soket dinding.
	Pastikan mesin dibumikan untuk mencegah kejutan elektrik.
	Hubungi pusat perkhidmatan bagi mendapatkan bantuan.
	Nota
	Penting

AMARAN Tanda-tanda amaran yang serius bagi pemasangan

Pemasangan alat ini mesti dilakukan oleh seorang juruteknik khidmat gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pengilang.
Sila lihat bahagian "Memasang Ketuhar Gelombang Mikro Anda".

Pasang kord kuasa pada soket dinding yang betul atau lebih tinggi dan gunakan soket bagi alat ini sahaja. Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Selain itu, jangan gunakan kord pemanjang.

- Kegagalan berbuat demikian dan berkongsi soket dinding dengan alat-alat lain menggunakan jalur kuasa atau memanjangkan kord kuasa boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.
- Jangan gunakan transformer elektrik. Ia boleh menyebabkan kejutan atau kebakaran.

Pemasangan alat ini mesti dilakukan oleh juruteknik atau syarikat khidmat yang berkelayakan.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik, kebakaran, letupan, masalah dengan produk, atau kecederaan.

Ia harus membolehkan sambungan perkakas diputuskan daripada bekalan selepas pemasangan. Pemutusan sambungan boleh dicapai dengan memastikan palam boleh dicapai atau dengan menyertakan suis dalam pendawaian tetap mengikut peraturan pendawaian.

Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk digunakan di atas kaunter atau atas kaunter sahaja; ketuhar gelombang mikro ini tidak harus diletakkan di atas kabinet.

Jangan pasang perkakas ini berhampiran dengan pemanas, bahan yang mudah terbakar.
Jangan pasang perkakas ini di lokasi yang lembap, berminyak atau berhabuk, di lokasi yang terdedah kepada sinaran cahaya matahari dan air (titisan air hujan).
Jangan pasang perkakas ini di lokasi di mana gas mungkin bocor.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Alat ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam kenderaan jalan raya, karavan, dan kenderaan-kenderaan yang serupa dll.

Perkakas ini mesti dibumikan dengan betul.
Jangan bumikan perkakas ke paip gas, paip air plastik, atau talian telefon.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik, kebakaran, letupan, masalah dengan produk.
- Jangan sekali-kali pasang kord kuasa pada soket yang tidak dibumikan dengan betul dan pastikan bahawa ia menurut kod-kod tempatan dan nasional.

CP1395EST_XSM_MA_DE68-03885F.indb 3 2011-08-02 8:20:25

AWAS Tanda-tanda awas bagi pemasangan

Alat ini harus diposisikan dengan cara yang membolehkan palam kuasa mudah dicapai.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran disebabkan kebocoran elektrik.

Pasang alat anda di atas lantai yang rata dan keras yang boleh menyokong berat alat ini.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan getaran luar biasa, bunyi bising, atau masalah dengan produk.

Pasang alat dengan mengekalkan jarak yang sesuai dengan dinding.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kebakaran disebabkan pemanasan yang berlebihan.

Ketinggian minimum ruang bebas yang diperlukan di atas permukaan atas ketuhar.

AMARAN Tanda-tanda amaran serius bagi elektrik

Hilangkan semua bahan-bahan asing seperti habuk atau air dari terminal-terminal palam kuasa dan titik sentuhan menggunakan kain kering dengan kerap.

- Cabut palam kuasa dan bersihkan ia dengan kain kering.
- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Pasang palam kuasa pada soket dinding mengikut arah yang betul agar kordnya menurun ke arah lantai.

- Jika anda memasang palam kuasa pada soket mengikut arah yang bertentangan, dawai-dawai elektrik di dalam kabel boleh menjadi rosak dan ini boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Jangan gunakan palam kuasa yang rosak, kord kuasa yang rosak atau soket dinding yang longgar.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jangan tarik atau bengkokkan kord kuasa secara melampau. Jangan pintal atau ikat kord kuasa. Jangan sangkutkan kord kuasa di atas objek logam, letakkan objek berat di atas kord kuasa, masukkan kord kuasa di antara objek, atau tolak kord kuasa ke dalam ruang di belakang perkakas.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jangan tarik kord kuasa, apabila mencabut palam kuasa.

- Cabut palam kuasa dengan memegang palam.
- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Apabila alat atau kord rosak, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

AWAS Tanda-tanda awas bagi elektrik

Cabut palam kuasa apabila alat ini tidak digunakan bagi jangka masa panjang atau semasa ribut petir/guruh.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

AMARAN Tanda-tanda amaran yang serius bagi menggunakan

Sekiranya berlaku kebocoran gas (seperti gas propana, gas LP, dll), alih udara dengan segera tanpa menyentuh palam kuasa. Jangan sentuh alat atau kord kuasa.

- Jangan gunakan kipas alih udara.
- Bunga api boleh menyebabkan letupan atau kebakaran.

Berhati-hati bagi memastikan pintu, pemanas atau sebarang bahagian lain tidak menyentuh tubuh semasa memasak atau selepas memasak.

- Ini boleh menyebabkan luka terbakar.

Semasa digunakan, alat ini menjadi panas. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas di dalam ketuhar.

Apabila memindahkan unsur-unsur pemanas, pastikan anda menggunakan peralatan yang dimaksudkan untuk memindahkan unsur pemanas semasa memakai sarung tangan keselamatan yang disediakan dengan produk ini, dan lihat sama ada suhu jatuh secukupnya (sekurang-kurangnya 10 minit selepas gril atau operasi pemasakan kombinasi) selepas pengendalian.

SENTIASA gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar untuk mengelakkan luka terbakar yang tidak disengajakan.

Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya.
Sebab : Udara atau wap panas yang dilepaskan boleh melecurkan kulit.

Pemanasan minuman menggunakan gelombang mikro boleh menyebabkan pendidihan letusan lewat; oleh itu anda harus berhati-hati apabila mengendalikan bekas; Untuk mencegah situasi ini SENTIASA beri masa biar sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan supaya suhu boleh menjadi sama rata. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan PERTOLONGAN CEMAS berikut:

- Rendam bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit.
- Balut dengan pembalut yang bersih dan kering.
- Jangan bubuh sebarang krim, minyak atau losen.
- Hubungi seorang doctor

Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya.

Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini.

Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro telah selesai.

AMARAN : Kandungan botol makanan bayi dan balang makanan bayi harus dikacau atau digoncang dan suhunya diperiksa sebelum makanan dimakan, bagi mengelakkan luka terbakar.

AMARAN : Hanya benarkan kanak-kanak menggunakan ketuhar tanpa penyeliaan apabila arahan yang mencukupi telah diberikan supaya kanak-kanak tersebut boleh menggunakan ketuhar dengan cara yang selamat dan memahami bahaya penggunaan yang tidak betul.

AMARAN : Apabila alat dikendalikan dalam mod kombinasi, kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhat dibawah penyeliaan orang dewasa kerana suhu yang dijana.

Alat ini tidak harus digunakan oleh kanak-kanak atau orang-orang yang kurang keupayaan fizikal, sensori atau mental, atau tidak berpengalaman atau berpengetahuan, kecuali mereka di bawah penyeliaan atau arahan.

AMARAN : Bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan. Untuk mengelakkan luka kebakaran, kanak-kanak kecil harus dijauhkan dari alat ini.

AMARAN : Pastikan alat ini dimatikan sebelum menggantikan lampu bagi mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.

Jangan sentuh palam kuasa dengan tangan yang basah.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik.

Jangan matikan alat ini dengan mencabut palam kuasa semasa ia sedang beroperasi.

- Memasang semula palam kuasa pada soket dinding boleh menyebabkan bunga api dan menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jauhkan semua bahan pembungkusan dari kanak-kanak, kerana bahan pembungkusan boleh jadi berbahaya kepada kanak-kanak.

- Jika seorang kanak-kanak menyarungkan beg di atas kepalanya, ia boleh menyebabkannya lemas.

Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, sensori atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik, luka kebakaran atau kecederaan.

Jangan sesekali gunakan periuk serba guna dalam ketuhar gelombang mikro atau fungsi cair beku.

- Ini boleh menyebabkan bunga api atau kebakaran.

Jangan sekali-kali gunakan alat ini untuk tujuan-tujuan lain daripada memasak.

- Ini boleh menyebabkan kebakaran.

Buka bekas yang dikedap (botol bayi, botol susu, dll) dan buat satu lubang dalam bahan makanan seperti kulit atau kacang (telur, buah berangan, dll) dengan pisau, sebelum memasaknya.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kebakaran atau kecederaan disebabkan bahan makanan yang pecah.

Jangan sentuh bahagian dalam alat ini sebaik sahaja tamat memasak kerana bahagian dalam alat ini panas selepas dipanaskan bagi masa yang lama atau memanaskan makanan yang sedikit.

- Ini boleh menyebabkan luka terbakar.

Jangan gunakan kerajang aluminium, benda logam (seperti bekas, garpu, dll) atau bekas yang mempunyai kemasan emas atau perak.

- Ini boleh menyebabkan bunga api atau kebakaran.

Jangan panaskan bekas plastik atau kertas dan jangan gunakannya dengan fungsi ketuhar.

- Ini boleh menyebabkan kebakaran.

Berhati-hati agar makanan tidak bersentuh dengan pemanas semasa memamask makanan dengan ketuhar.

- Ini boleh menyebabkan kebakaran.

Jangan panaskan makanan secara berlebihan.

- Ini boleh menyebabkan kebakaran.

Jangan panaskan makanan yang dibungkus dengan kertas seperti majalah atau surat khabar.

- Ini boleh menyebabkan kebakaran.

Jangan gunakan atau letakkan semburan atau benda mudah terbakar berdekatan dengan ketuhar.

- Ini boleh menyebabkan kebakaran atau letupan.

Jangan buka pintu apabila makanan di dalam petak memasak sedang terbakar.

- Jika anda membuka pintu, aliran masuk oksigen berlaku dan ini boleh menyebabkan kebakaran.

Jangan masukkan jejari, bahan asing atau benda logam seperti pin atau jarum ke dalam salur masuk, salur keluar dan lubang. Jika benda asing dimasukkan ke dalam sebarang lubang ini, cabut palam kuasa dari soket dinding dan hubungi pembekal produk anda atau pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kecederaan.

JANGAN SEKALI-KALI mengisi bekas sehingga penuh dan pilih bekas yang bahagian atasnya lebih luas daripada bahagian bawahnya untuk mencegah cecair daripada mendidih keluar. Botol berleher sempit juga boleh meletup jika terlampau panas.

JANGAN SEKALI-KALI memanaskan botol bayi dengan putingnya terpasang, kerana botol boleh meletup jika terlampau panas.

JANGAN sentuh elemen-elemen pemanas atau dinding dalaman ketuhar sehingga ketuhar telah sejuk.

Jangan rendam kabel kuasa atau palam di dalam air dan jauhkan kabel kuasa dari permukaan yang panas.

Jangan kendalikan peralatan ini jika kabel kuasa atau palamnya rosak.

JANGAN kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong. Kuasa akan diputuskan secara automatik untuk keselamatan. Anda boleh menggunakan ketuhar seperti biasa selepas membiarkan ia selama lebih dari 30 minit. Adalah baik anda membiarkan segelas air di dalam ketuhar pada setiap masa. Air tersebut akan menyerap tenaga gelombang mikro jika ketuhar dimulakan secara tidak sengaja.

AMARAN : Jika pintu atau kedap pintu rosak, ketuhar tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh orang yang cekap.

AMARAN : Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang dikedap kerana ia boleh meletup.

Jika alat ini dibanjiri, putuskan kuasa dengan segera dan sila hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jika alat ini mengeluarkan bunyi bising, bau terbakar atau asap, cabut palam kuasa dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jangan cuba membaiki, merungkah, atau mengubah suai alat ini sendiri.

- Oleh kerana arus voltan tinggi memasuki casis produk, ini boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.
- Anda mungkin terdedah kepada gelombang-gelombang elektromagnet.
- Apabila pembaikan alat ini diperlukan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

AMARAN : Adalah merbahaya bagi seseorang yang tidak cekap menjalankan sebarang servis atau operasi pembaikan yang melibatkan kerja menanggalkan penutup yang memberi perlindungan daripada pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.

Jika sebarang benda asing seperti air memasuki alat ini, cabut palam kuasa dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jika asap kelihatan, matikan atau cabut palam alat dan pastikan pintu ketuhar ditutup untuk mematikan api;

AWAS Tanda-tanda awas bagi menggunakan

Hanya gunakan perkakas yang sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro; JANGAN gunakan sebarang bekas logam, Pinggan mangkuk makan malam dengan kemasan emas atau perak, Pencucuk, garpu, dll. Buang tali ikat dawai dari beg kertas atau plastik.
Sebabnya : Pengarkaan atau pencucuhan elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.

Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, perhatikan ketuhar untuk mengesan kemungkinan pencetusan bunga api;

Jumlah makanan yang kecil memerlukan masa memasak atau memanas yang lebih pendek.
Jika masa yang biasa dibenarkan ia boleh terlampau panas dan hangus.

Anda mungkin mendengar bunyi Berklik semasa ketuhar sedang beroperasi (terutamanya semasa ketuhar sedang mencair beku).
Sebabnya : Bunyi ini adalah normal apabila output kuasa elektrik sedang bertukar.

Kanak-kanak kecil tidak harus SEKALI-KALI dibenarkan menggunakan atau bermain dengan ketuhar gelombang mikro. Mereka juga tidak harus dibiarkan berada dekat dengan ketuhar gelombang mikro tanpa jagaan semasa ia sedang digunakan. Barang-barang yang menarik minat kanak-kanak tidak harus disimpan atau disembunyikan di atas ketuhar.

Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini.

Berhati-hati kerana minuman atau makanan mungkin sangat panas selepas dipanaskan.

- Terutamanya apabila memberi makan kanak-kanak, periksa bagi memastikan makanan tersebut telah sejuk secukupnya.

Berhati-hati apabila memanaskan cecair seperti air atau minuman lain.

- Pastikan anda mengacau semasa atau sesudah memasak.
- Elakkan daripada menggunakan bekas yang licin dengan leher yang sempit.
- Keluarkan bekas sekurang-kurangnya 30 saat selepas pemanasan.
- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan limpahan kandungan yang mendadak dan menyebabkan luka kebakaran.

Jangan pegang makanan atau sebarang bahagian segera selepas memasak.

- Gunakan sarung tangan memasak kerana ia mungkin sangat panas dan anda boleh mendapat luka kebakaran.
- Jika anda menarik pinggan seramik atau dulang serbaguna ke depan, makanan mungkin tumpah dan menyebabkan luka kebakaran.

Apabila permukaannya retak, matikan suis kuasa alat.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik.

Jangan calarkan kaca pintu ketuhar dengan benda tajam.

- Ini boleh menyebabkan kaca tersebut rosak atau pecah.

Jangan berdiri di atas alat ini atau letakkan benda (seperti kain baju, penutup ketuhar, lilin yang menyala, rokok yang menyala, bekas, bahan kimia, benda logam, dll) di atas alat ini.

- Benda-benda seperti kain, boleh tersepit pada pintu.
- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik, kebakaran, masalah dengan produk, atau kecederan.

Jangan kendalikan alat ini dengan tangan yang basah.

- Ini boleh menyebabkan kejutan elektrik.

Jangan semburkan bahan meruap seperti ubat serangga pada permukaan alat.

- Selain daripada bahayanya ke atas manusia, ia mungkin juga boleh menyebabkan kejutan elektrik, kebakaran atau masalah dengan produk.

Jangan kenakan tekanan atau hentaman berlebihan pada pintu atau bahagian dalam alat.

- Ini boleh menyebabkan kecacatan pada produk atau kecederaan disebabkan kebocoran gelombang elektrik.
- Bergayut pada pintu boleh menyebabkan produk ini jatuh dan menyebabkan kecederaan.
- Jika pintunya rosak, jangan gunakan alat ini dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

Jangan letakkan alat ini di atas benda yang mudah pecah seperti sinki atau benda kaca.

- Ini boleh menyebabkan kerosakan pada sinki atau benda kaca tersebut.

Gunakan alat ini hanya selepas menutup pintunya.

- Jika anda menggunakan alat ini apabila ia dicemari oleh bahan-bahan asing seperti sisa makanan, ia boleh menyebabkan masalah dengan alat ini.

Berhati-hati apabila membuka bungkusan dari makanan yang baru sahaja dikeluarkan dari alat ini.

- Jika makanan itu panas, wap panas mungkin dikeluarkan secara mendadak apabila anda membuka bungkusan dan anda mungkin mendapat luka kebakaran.

Jangan cabut palam alat ini dengan menarik kord kuasanya, sentiasa genggam palam dengan kukuh dan tarik terus dari soket.

- Kerosakan pada kord boleh menyebabkan litar pintas, kebakaran dan/atau kejutan elektrik.

Jangan letakkan muka atau tubuh anda dekat dengan alat ini semasa memasak atau apabila membuka pintunya sejurus selepas memasak.

- Berhati-hati agar kanak-kanak tidak menghampiri alat ini.
- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan luka kebakaran daripada haba.

Jangan letakkan makanan atau benda berat di atas pintu apabila membuka pintu.

- Makanan atau benda tersebut boleh jatuh dan ini boleh menyebabkan luka kebakaran atau kecederaan.

Jangan sejukkan pintu, bahagian dalam alat, atau bekas secara mendadak dengan menuang air ke atasnya semasa atau sejurus selepas memasak.

- Ini boleh menyebabkan kerosakan pada alat. Semburan wap atau air boleh menyebabkan luka kebakaran atau kecederaan.

Alat-alat tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.

AMARAN Tanda-tanda amaran yang serius bagi pembersihan

Jangan bersihkan perkakas dengan menyemburkan air terus padanya.
Jangan gunakan benzena, pencair atau alkohol untuk membersihkan perkakas.

- Ini boleh menyebabkan perubahan warna, kecacatan, kerosakan, kejutan elektrik atau kebakaran.

Sebelum membersihkan atau melakukan penyelenggaraan, cabut palam alat dari soket dinding dan buang sisa makanan dari pintu dan petak pemasakan.

- Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.

Jangan gunakan pembersih kasar yang kuat atau pengerik logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalarkan permukaannya, yang boleh mengakibatkan kaca itu pecah.

Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro untuk mengeringkan kertas atau kain.

Untuk keselamatan anda, jangan gunakan pembersih air tekanan tinggi atau pembersih jet wap.

semasa keadaan pembersihan permukaan-permukaan alat ini mungkin menjadi lebih panas daripada biasa dan kanak-kanak harus dijauhkan dari alat ini. (model pembersihan sahaja)

tumpahan berlebihan mesti dihilangkan sebelum pembersihan dan akan menentukan perkakas mana yang boleh ditinggalkan di dalam ketuhar semasa pembersihan. (model pembersihan sahaja)

AWAS Tanda-tanda awas bagi pembersihan

Ketuhar harus dibersihkan dengan tetap dan sebarang cebisan makanan ditanggalkan.

Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

Berhati-hati agar tidak mencederakan diri anda sendiri semasa membersihkan alat ini (luaran/dalaman).

- Anda boleh mencederakan diri anda sendiri jika terkena pinggir-pinggir tajam alat ini.

Jangan bersihkan alat ini dengan pembersih wap.

- Ini boleh menyebabkan kekakisan.

LANGKAH BERJAGA-JAGA BAGI MENGELAKKAN PENDEDAHAN KEPADA TENAGA GELOMBANG MIKRO YANG BERLEBIHAN

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

(a) Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba mengendalikan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan sesuatu benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.

(b) Jangan letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan muka depan atau membiarkan sisa makanan atau bahan pembersih terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.

(c) Jangan kendalikan ketuhar jika ia rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pembuat. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:

(1) Pintu (bengkok)
(2) Engsel pintu (pecah atau longgar)
(3) kedap pintu dan permukaan kedap

(d) Ketuhar tidak harus dilaras atau dibaiki oleh sesiapa pun kecuali juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pembuat.

Produk ini ialah peralatan ISM Kelas B Kumpulan 2. Definisi kumpulan 2 yang mengandungi semua peralatan ISM di mana tenaga frekuensi radio dijana dengan sengaja dan/atau digunakan dalam bentuk sinaran elektromagnet bagi rawatan bahan, dan peralatan EDM dan kimpalan arka. Peralatan Kelas B ialah peralatan yang sesuai untuk digunakan dalam perusahaan-perusahaan domestik dan dalam perusahaan-perusahaan yang bersambung terus pada rangkaian bekalan kuasa voltan rendah yang membekalkan bangunan-bangunan yang digunakan untuk tujuan-tujuan domestik.

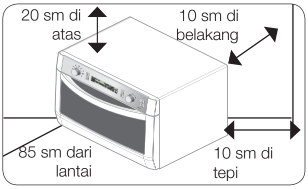
kandungan

memasang ketuhar gelombang mikro anda

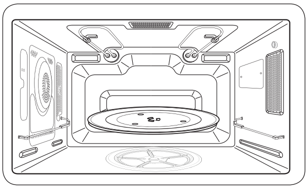
MEMASANG KETUHAR ANDA

Letakkan ketuhar di atas permukaan rata setinggi 85 sm dari lantai. Permukaan mesti kukuh bagi membolehkannya menampung berat ketuhar dengan selamat.

- Apabila anda memasang ketuhar anda, pastikan ada pengalihan udara yang mencukupi dengan meninggalkan sekurang-kurangnya 10 sm (4 inci) ruang di belakang dan di tepi ketuhar, manakala 20 sm (8 inci) di atasnya.



- Keluarkan semua bahan pembungkusan dari ketuhar.Pasang dulang sokongan dan pinggan putar. Periksa bagi memastikan pinggan putar berputar dengan bebas.

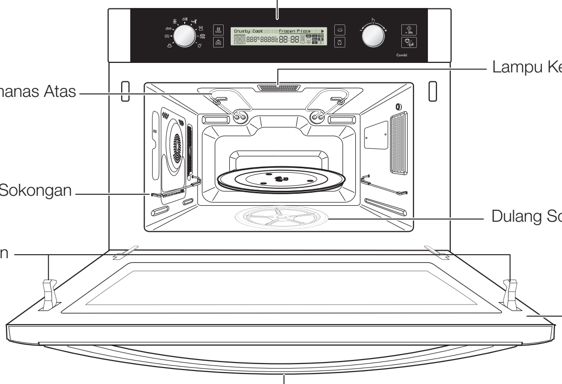


Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.

- Jangan pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas atau lembap seperti di sebelah penyinar atau ketuhar tradisional. Spesifikasi bekalan kuasa ketuhar mestilah dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah menggunakan piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan bersama ketuhar. Lap bahagian dalam dan pengadang pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.
- Jangan pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas atau lembap seperti di sebelah penyinar atau ketuhar tradisional. Spesifikasi bekalan kuasa ketuhar mestilah dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah menggunakan piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan bersama ketuhar. Lap bahagian dalam dan pengadang pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

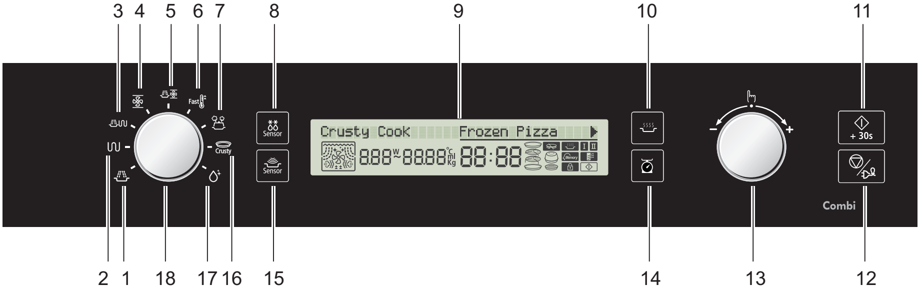
ciri-ciri ketuhar

MEMERIKSA PRODUK DAN BAHAGIAN



Panduan Sokongan kebanyakannya digunakan untuk fungsi perolakan.

MEMERIKSA PANEL KAWALAN

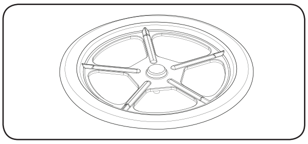


1. Mod Gelombang Mikro
2. Mod Gril
3. Mod Kombinasi Gril
4. Mod Perolakan
5. Mod Kombinasi Perolakan
6. Mod Prapanas Cepat
7. Mod Penderia Mengukus
8. Butang Penderia Mencair beku
9. Paparan
10. Butang Kekal Panas
11. Butang Mula
12. Butang Henti/Batal/Jimat Kuasa
13. Pemilih Berbilang Fungsi/Butang Pemilih
14. Butang Panduan Berat
15. Butang Penderia Masak
16. Mod Penderia Masak Kerak
17. Mod Pembersihan Stim
18. Pemilih Mod

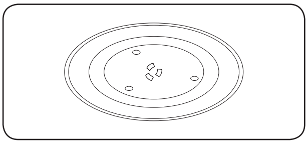
AKSESORI

Aksesori berikut disertakan dengan ketuhar gelombang mikro anda:

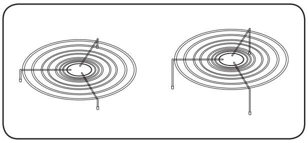
1. **Dulang sokongan,** perlu diletakkan dengan betul di atas penderia berat pada dasar ketuhar.
   - Dulang sokongan memutarkan piring putar.



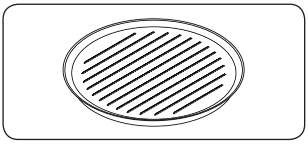
2. **Piring putar,** perlu diletakkan di tengah-tengah dulang sokongan.
   - Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak utama; ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.



3. **Rak tinggi, Rak rendah**, perlu diletakkan di atas pinggan putar.
   - Rak-rak logam boleh digunakan untuk memasak dua jenis masakan pada masa yang sama. Sekeping pinggan kecil boleh diletakkan di atas pinggan putar dan pinggan yang kedua di atas rak.
   - Rak-rak logam boleh digunakan dalam proses memasak menggunakan gril, perolakan dan proses memasak kombinasi.

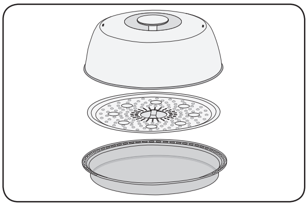


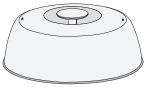
4. **Pinggan Cair Beku,** perlu diletakkan di tengah-tengah pinggan putar. Pinggan Cair Beku boleh digunakan untuk mencairbekukan makanan beku.



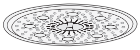
AWAS
- Jangan gunakan untuk Microwave (Gelombang Mikro) (900 W) ( ), Microwave+Grill (Gelombang Mikro+Gril) ( ), Microwave+Convection (Gelombang Mikro+Perolakan) ( ), Convection (Perolakan) ( ), Grill (Gril) ( ). Gunakan hanya untuk Mod Cair Beku. (Mod Cair Beku Penderia Auto dan Gelombang Mikro 100 W/180 W)

5. **Pengukus Pro,** perlu diletakkan di atas pinggan putar.
   - Pengukus Pro boleh digunakan untuk mengukus.

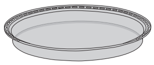




Penutup Keluli Tahan Karat

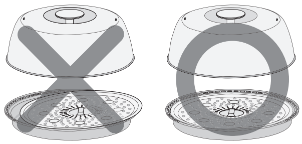


Dulang Stim



Pinggan Kukus

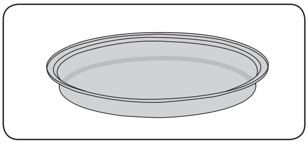
AWAS



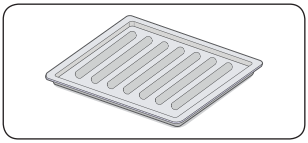
Amaran!!

- Jangan gunakan Pengukus Pro ini dengan produk atau model yang lain.
  Ia boleh mengakibatkan kebakaran atau kerosakan teruk pada produk.
- Jangan gunakan Pengukus Pro ini tanpa air atau makanan di dalamnya.
  Apabila anda menggunakan Pengukus Pro ini, tuangkan sekurang-kurangnya 500 ml air sebelum digunakan. Jika jumlah air kurang daripada 500 ml, ia boleh mengakibatkan proses memasak tidak sempurna, atau boleh mengakibatkan kebakaran atau kerosakan teruk kepada produk.
- Berhati-hati semasa mengeluarkan bekas dari dalam Pengukus Pro selepas memasak, kerana ia sangat panas.
- Pengukus Pro seharusnya digunakan hanya dalam mod mengukus Penderia atau mod gelombang mikro.
- Pastikan anda memasang penutup pada Pengukus Pro supaya ia muat di dalam pinggan Stim.
  Telur atau buah berangan akan meletup jika tidak meletakkan penutup stim dan pinggan stim seperti diarahkan dalam buku Arahan.

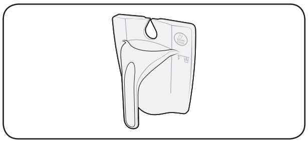
6. **Pinggan Kerak**.
   - Pinggan Kerak digunakan untuk memerangkan bahagian bawah makanan menggunakan mod gelombang mikro + gril dan mod gelombang mikro + perolakan untuk mengekalkan kerangupan doh pastri dan piza.



7. **Dulang segi empat sama.**
   AWAS
   - Jangan gunakan untuk Mod Microwave (Gelombang Mikro) ( ), Microwave+Grill (Gelombang Mikro+Gril) ( ) dan Microwave+Convection (Gelombang Mikro+Perolakan) ( ) bagi mengelakkan bunga api.



8. **Mangkuk air bersih,** perlu diletakkan di sebelah kanan ketuhar.



02 BAHAGIAN DAN CIRI

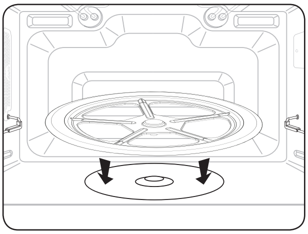
sebelum anda mula menggunakan

Pasangkan palam ketuhar. Tiada apa-apa akan muncul pada paparan pada masa ini. Buka pintu, paparan akan berkelip dan menunjukkan "0". Ketuhar kini sedia untuk digunakan.
Ketuhar ini mempunyai mod Penjimatan tenaga, untuk butiran
Ketuhar akan lalai ke mod Penjimatan tenaga selepas 5 minit jika tidak digunakan. Semasa dalam mod penjimatan tenaga, paparan kosong dan ketuhar tidak boleh digunakan.
Untuk menghilangkan mod Penjimatan tenaga, buka pintu dan kemudian paparan akan menunjukkan "0". Ketuhar sedia untuk digunakan.

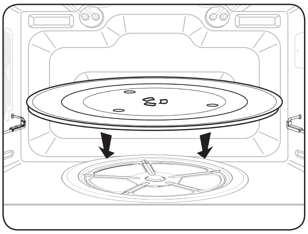
MENYEDIAKAN KETUHAR ANDA

Menyediakan ketuhar gelombang mikro anda

1. Letakkan ketuhar di atas permukaan rata dan kukuh, kemudian pasangkan palam di soket berbumi.
   Pastikan ada pengudaraan yang mencukupi untuk ketuhar anda dengan meninggalkan sekurang-kurangnya empat inci ruang di belakang, atas, dan tepi ketuhar.
2. Buka pintu ketuhar dengan menarik pemegang pintu di sebelah bawah pintu.
3. Lap bahagian dalam ketuhar dengan kain lembap.
4. Letakkan dulang sokongan di dalam lekuk di tengah ketuhar.



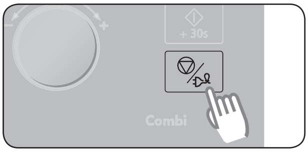
5. Letakkan Piring Putar dengan kukuh di tengah dulang sokongan.



Menetapkan mod Penjimatan Tenaga

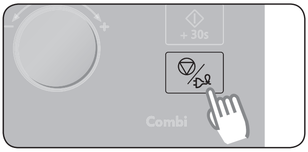
Ketuhar ini mempunyai mod Penjimatan tenaga. Kemudahan ini menjimatkan elektrik apabila ketuhar tidak digunakan.

- Ketuhar akan lalai ke mod Penjimatan tenaga selepas 5 minit jika tidak digunakan. Semasa dalam mod penjimatan tenaga, paparan kosong dan ketuhar tidak boleh digunakan.
- Untuk menghilangkan mod Penjimatan tenaga, buka pintu dan kemudian paparan akan menunjukkan "0". Ketuhar sedia untuk digunakan.
- Jika anda mahu menggunakan mod Penjimatan tenaga, Tekan butang **Cancel/Stop/Power Save (Batal/Henti/Jimat Kuasa)** selama 3 saat.

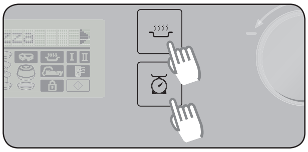


Menetapkan Bahasa

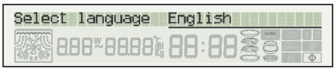
1. Tekan butang **Cancel/Stop/Power Save (Batal/Henti/Jimat Kuasa)** untuk paparan tunggu sedia.

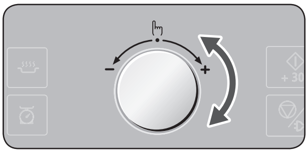


2. Tekan butang **Keep Warm (Kekal Panas)** dan **Weight guide (Panduan Berat)** pada masa yang sama.

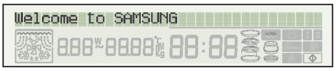


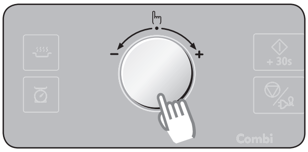
3. Pilih bahasa dengan memusingkan pemilih **Multi Function (Berbilang Fungsi)**.
   (English -> Français -> Italiano -> Nederlands -> Español -> Deutsch -> Polski-> Русский)





4. Tekan butang **Selector (Pemilih)** untuk menetapkan bahasa. Jika ia berjaya, anda akan melihat "Welcome to Samsung" pada paparan selama 2 saat.

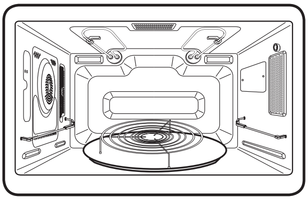


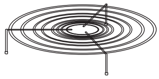


penggunaan ketuhar

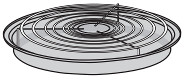
MENGGUNAKAN MOD PEROLAKAN

Makanan dipanaskan oleh dua elemen pemanas di atas rongga dan satu elemen pemanas perolakan, manakala kipas dari sisi mengedarkan udara panas secara sama rata. Rak rendah atau Rak rendah+ Pinggan kerak diletakkan di atas pinggan putar. Dulang segi empat sama diletakkan di atas Panduan sokongan.

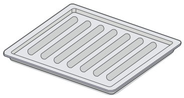




Rak rendah



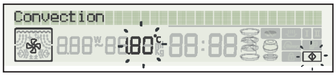
Rak rendah + Pinggan kerak

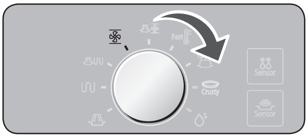


Dulang segiempat sama

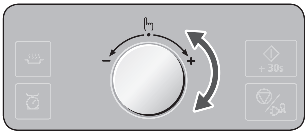
Tetapan ( ) convection (perolakan)

1. Putar dail **Mode Selector (Pemilih Mod)** ke kedudukan Mod perolakan.

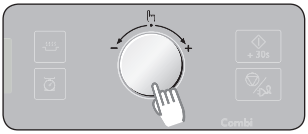




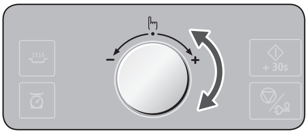
2. Putar Dail **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)** ke suhu yang dikehendaki. (Lalai: 180 °C)



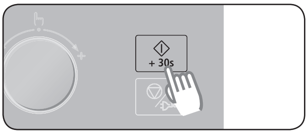
3. Tekan butang **Selector (Pemilih)** untuk menetapkan suhu yang dikehendaki.



4. Pilih masa memasak dengan memutar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**. (Maks. 90 min)
   - Jika anda tidak tetapkan masa memasak, ia akan menjalankan mod prapemanasan. (Maks. 90 min)



5. Tekan butang **Start (Mula)**.
   - Penunjuk suhu (° C) pada paparan akan menyala dan penunjuk akan berkelip selepas suhu dicapai.



Semasa memasak, **Cook Time (Masa Memasak)** dan **Temperature (Suhu)** tersedia untuk ditukar tetapannya.

- Masa memasak : Hanya putar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.
- Suhu: Tekan butang **Selector (Pemilih)** dan kemudian putar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.

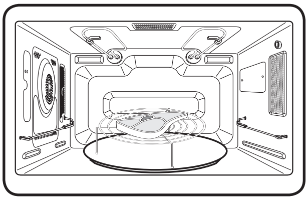
Dalam tetapan Mod Perolakan, bahagian atas dan elemen-elemen pemanas perolakan mati dan hidup sepanjang proses memasak untuk mengawal suhu.

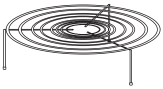
Penting

1. Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
2. Apabila menggunakan Mod Perolakan, pastikan bekas pembakar kaca adalah sesuai untuk suhu memasak 40-230 °C.

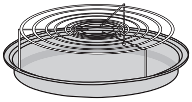
MENGGUNAKAN MOD GRIL

Makanan dipanaskan oleh elemen-elemen pemanasan atas. (kedudukan mendatar)
Untuk menggril, buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak.





Rak tinggi

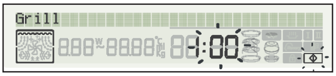


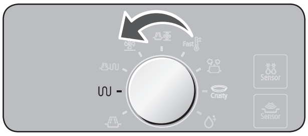
Rak tinggi + Pinggan kerak

Tetapan ( ) Gril

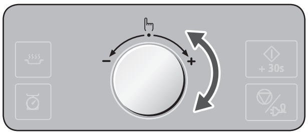
Gril membolehkan anda memanaskan dan memerang makanan dengan cepat, tanpa menggunakan gelombang mikro.

1. Putar dail **Mode Selector (Pemilih Mod)** ke kedudukan Mod Gril.

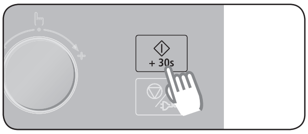




2. Pilih masa memasak dengan memutar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**. (Masa memasak yang maksimum ialah 90 minit.)



3. Tekan butang **Start (Mula)**.

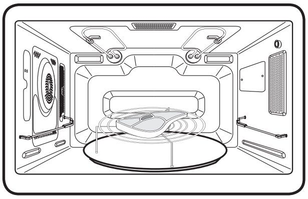


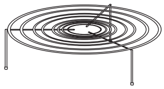
Penting

1. Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
2. Periksa bahawa elemen pemanas berada dalam kedudukan mendatar.

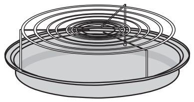
MENGGUNAKAN MOD KOMBINASI GRIL

Makanan dipanaskan oleh elemen-elemen pemanasan atas yang digabungkan dengan kitaran tenaga gelombang mikro.
Untuk menggril, buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak.
Jangan gunakan Dulang segiempat sama untuk Mod kombinasi gril.

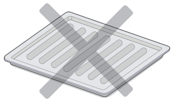




Rak tinggi



Rak tinggi + Pinggan kerak

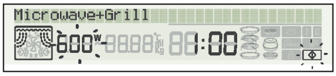


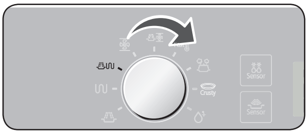
⚠ Dulang segiempat sama

Tetapan ( ) kombinasi gril

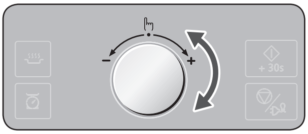
Anda boleh juga menggabungkan proses memasak gelombang mikro dengan gril untuk memasak dengan lebih cepat dan memerangkan pada masa yang sama.

1. Putar dail **Mode Selector (Pemilih Mod)** ke kedudukan Mod Kombinasi Gril.

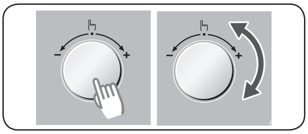




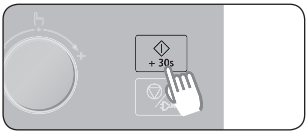
2. Pilih masa memasak dengan memutar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.
   (Masa memasak yang maksimum ialah 90 minit.)



3. Jika anda mahu menukar aras kuasa; Tekan butang **Selector (Pemilih)**dan kemudian pilih aras kuasa yang sesuai dengan memutar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.
   - Lalai: 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Tekan butang **Start (Mula)**.
   Hasil : Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "End" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.



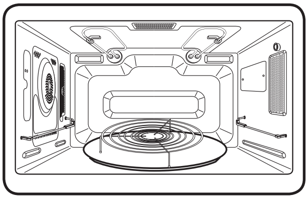
Anda boleh tukar masa memasak dan aras kuasa semasa memasak.
- Masa memasak : Hanya putar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.
- Aras kuasa: Tekan butang **Selector (Pemilih)** dan kemudian putar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.

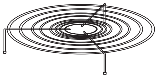
Penting

1. SENTIASA gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah paling sesuai kerana ia membolehkan gelombang mikro menembusi makanan dengan lebih seimbang.
2. SENTIASA gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
3. Periksa bahawa elemen pemanas berada dalam kedudukan mendatar.

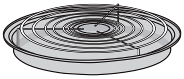
MENGGUNAKAN MOD KOMBINASI PEROLAKAN

Makanan dipanaskan oleh gril dua dan satu elemen pemanas perolakan, yang digabungkan dengan kitaran tenaga gelombang mikro, sementara satu kipas pada sisi mengedarkan udara panas secara sama rata.
Rak rendah atau Rak rendah+ Pinggan kerak diletakkan di atas pinggan putar. Jangan gunakan Dulang segiempat sama untuk Mod kombinasi perolakan.

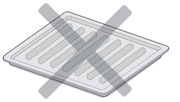




Rak rendah



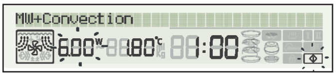
Rak rendah + Pinggan kerak

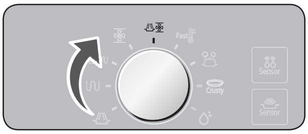


⚠ Dulang segiempat sama

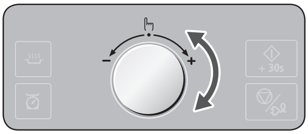
Tetapan (ikon) kombinasi perolakan

1. Putar dail **Mode Selector (Pemilih Mod)** ke kedudukan Mod Kombinasi Perolakan.

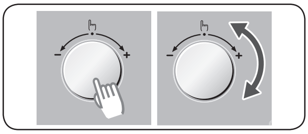




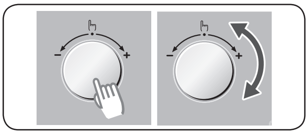
2. Pilih masa memasak dengan memutar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**. (Masa memasak yang maksimum ialah 90 minit.)



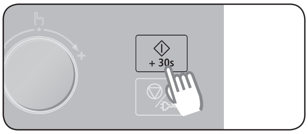
3. Jika anda mahu menukar aras kuasa; Tekan butang **Selector (Pemilih)** dan kemudian pilih aras kuasa yang sesuai dengan memutar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.
   - Lalai: 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Jika anda mahu menukar suhu; Tekan butang **Selector (Pemilih)** dan kemudian pilih suhu yang sesuai dengan memutar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**. (40-210 °C)
   - Lalai: 180 °C
   - 40-210 °C



5. Tekan butang **Start (Mula)**.
   Hasil : Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "End" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.



Anda boleh tukar masa memasak dan aras kuasa semasa memasak.
- Masa memasak : Hanya putar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.
- Aras kuasa: Tekan butang **Selector (Pemilih)** dan kemudian putar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.

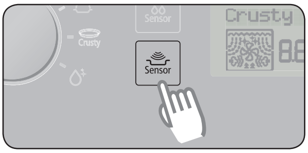
CP1395EST_XSM_MA_DE68-03885F.indb 21 2011-08-02 8:20:38

Penting

1. SENTIASA gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah paling sesuai kerana ia membolehkan gelombang mikro menembusi makanan dengan lebih seimbang.
2. SENTIASA gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
3. Periksa bahawa elemen pemanas berada dalam kedudukan mendatar.

MENGGUNAKAN MOD SENSOR MASAKAN

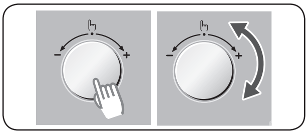
Dua puluh lima ciri Sensor Masakan menyertakan/menyediakan masa-masa memasak yang telah dipraprogramkan.
Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.
Anda boleh melaras Mod Sensor Masakan dengan memutarkan Pemilih Fungsi Berbilang.



1. Tekan butang **Sensor Cook (Sensor Masakan).**

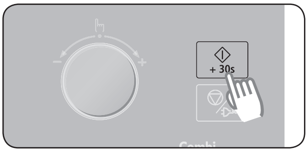
- Jika terdapat ikon '►' pada paparan, ia bermakna anda pergi ke peringkat seterusnya. Jika terdapat ikon '◄' pada paparan, anda boleh kembali ke peringkat sebelumnya.





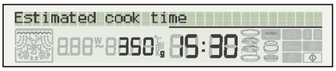
2. Setkan kategori dan item memasak dengan **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)** dan menekan butang **Selector (Pemilih)**.

- Jika paparan menunjukkan 'Periksa julat berat', Periksa aksesori berpandu.



3. Jika ia menunjukkan ikon mula (⊘) pada paparan, Tekan butang **Start (Mula)**. Dan kemudian ia akan dikira masa memasak oleh sensor berat atau sensor gas.
(Jika ia menunjukkan pusingkan, pusingkan makanan dan tekan butang mula.)

Hasil : Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan paparan menunjukkan "Ready. Enjoy your meal. End (Sedia. Selamat menikmati hidangan anda. Tamat)" Ketuhar kemudian akan berbunyi bip tiga kali setiap minit.



Jika anda memutuskan item memasak terakhir, ia menghilangkan ikon '►' pada paparan dan mengerlipkan ikon mula (⊘).
Dalam hal yang memerlukan aksesori, paparan menunjukkan ikon aksesori untuk kemudahan anda.

Program sensor tidak boleh digunakan semasa ketuhar panas. Jika "NOW COOKING" muncul pada paparan, kipas akan berjalan secara automatik untuk menyejukkan ketuhar, selagi ayat "NOW COOLING" dibiarkan pada paparan, jika tidak, penyejukan boleh mengambil masa yang lama. Jika tergesa-gesa, masak makanan secara manual, Pilih aras kuasa, suhu dan masa memasak yang betul.

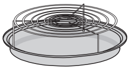
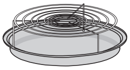
Ciri Sensor Masakan

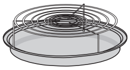
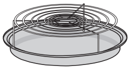
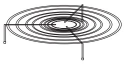
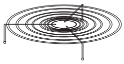
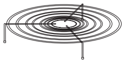
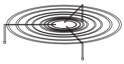
Jadual berikut menunjukkan 25 Program Sensor Masakan. Ia mengandungi kuantitinya, masa biar selepas memasak dan cadangan-cadangan yang sesuai. Masa memasak dan aras kuasa adalah dipraprogramkan untuk kemudahan anda. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

Makanan		Saiz hidangan	Hidangan/ Aksesori	Masa biar (min.)	Cadangan
Memanas semula					
Minuman Kopi, susu, teh, air (suhu bilik)		150-250 g (I cawan atau 1 koleh)	Cawan atau koleh seramik	1-2	Tuang cecair ke dalam cawan atau koleh seramik dan panaskan semula tanpa ditutup. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Biarkan ia pegun di dalam ketuhar gelombang mikro. Kacau minuman sebelum dan selepas masa biar. Berhati-hati semasa mengeluarkan cawan-cawan (lihat arahan keselamatan untuk cecair).
Hidangan Siap Sedia	**Hidangan Siap Sedia Sejuk**	300-500 g	Hidangan selamat gelombang mikro	3	Letakkan makanan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (contohnya daging dengan sos, sayur dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta).
	Hidangan siap sedia sejuk beku (-18 °C)	300-500 g	Hidangan selamat gelombang mikro	3-4	Cucuk plastik hidangan siap sedia sejuk beku. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (contohnya daging dengan sos, sayur dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta).

Makanan		Saiz hidangan	Hidangan/ Aksesori	Masa biar (min.)	Cadangan
Sup/Sos	Sup/Sos dingin	300-500 g	Hidangan selamat gelombang mikro	2-3	Tuangkan ke dalam pinggan atau mangkuk seramik dalam dan tutup dengan penutup plastik semasa pemanasan. Letakkan sup di tengah-tengah pinggan putar. Kacau dengan berhati-hati sebelum dan selepas masa biar.
	Sup/Sos Sejuk Beku (-18 °C)	300-500 g	Hidangan selamat gelombang mikro	2-3	Cucuk plastik sup sejuk beku dan letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Letakkan sup di tengah-tengah pinggan putar. Kacau dengan berhati-hati sebelum dan selepas masa biar.
Hidangan Sampingan					
Sayur-Sayuran	Brokoli	200-600 g	Hidangan selamat gelombang mikro	1-2	Basuh dan bersihkan brokoli dan sediakan floret. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 45 ml air (3 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak.
	Lobak Merah	200-600 g	Hidangan selamat gelombang mikro	1-2	Basuh dan bersihkan lobak merah dan potong hirisan bulat sama rata. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 45 ml air (3 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak.
	Kacang	200-600 g	Hidangan selamat gelombang mikro	1-2	Basuh dan bersihkan kacang gula hijau (kacang pea). Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 45 ml air (3 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak.

Makanan		Saiz hidangan	Hidangan/ Aksesori	Masa biar (min.)	Cadangan
Kentang	Kentang yang Dikupas	400-800 g	Hidangan selamat gelombang mikro	2-3	Basuh dan kupas kentang dan potong kepada saiz yang serupa. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 45-60 ml air (3-4 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup.
	Kentang bakar	200 g - 1,0 kg		3-5	Basuh dan bersihkan kentang dan cucuk dengan garfu. Sapukan kulit dengan minyak zaiton dan rempah. Letakkan kentang sebelah menyebelah (setiap satunya kira-kira 200 g) di rak rendah. Letakkan rak di atas pinggan kerak.
Beras		200-400 g	Hidangan selamat gelombang mikro	5-10	Gunakan beras putih separa rebus dan tambahkan kuantiti berganda air sejuk. Letakkan ke dalam mangkuk kaca pyrex dengan penutup. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup.
Daging/Ayam Itik/Ikan					

Makanan		Saiz hidangan	Hidangan/ Aksesori	Masa biar (min.)	Cadangan
Daging Lembu	Stik Daging Lembu Kurang masak Sederhana cukup masak	300-800 g		-	Letakkan stik daging lembu sebelah-menyebelah di rak tinggi. Letakkan rak di atas pinggan kerak. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Tekan butang mula untuk teruskan proses.
	Daging Lembu/ Kambing Panggang Kurang masak Sederhana cukup masak	800 g - 1,5 kg		5-10	Sapukan daging lembu/ kambing dengan minyak dan rempah (lada sahaja, garam harus ditambahkan selepas memanggang). Letakkan ia di atas rak rendah dengan bahagian lemak di bawah. Letakkan rak di atas pinggan kerak. Balikkan, apabila ketuhar berbunyi bip. Selepas memanggang, dan semasa masa biar ia harus dibungkus dalam kerajang aluminium. Biarkan sehingga hasil masakan pilihan anda dicapai.
Ayam	Kepingan ayam	500 g - 1,2 kg		2	Sapukan kepingan ayam sejuk dengan minyak dan rempah. Letakkan bahagian kulit di bawah di atas rak tinggi. Letakkan rak di atas pinggan kerak. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Tekan butang mula untuk teruskan proses.
	Seekor ayam	1,1 kg - 1,7kg		5	Sapukan ayam sejuk dengan minyak dan rempah. Letakkan bahagian dada di bawah, di tengah-tengah rak rendah. Letakkan rak di atas pinggan kerak. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Tekan butang mula untuk teruskan proses.

Makanan		Saiz hidangan	Hidangan/ Aksesori	Masa biar (min.)	Cadangan
Ikan	Ikan Panggang	300-800 g		3	Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan ikan sebelah-menyebelah, kepala pada ekor di atas rak tinggi. Letakkan rak di atas pinggan kerak. Balikkan, sebaik sahaja bunyi bip kedengaran. Tekan butang mula untuk teruskan proses.
	Filet Gril	300-800 g		3	Letakkan filet salmon atau stik ikan sebelah-menyebelah di rak tinggi. Letakkan rak di atas pinggan kerak. Balikkan, sebaik sahaja bunyi bip kedengaran. Tekan butang mula untuk teruskan proses.
Kemudahan					
Piza mini sejuk beku (-18 °C)		100-400 g		-	Letakkan makanan ringan piza mini sejuk beku di dalam bulatan di atas rak rendah.
Lasagne Sejuk Beku (-18 °C)		400-800 g	Hidangan selamat gelombang mikro 	3-4	Letakkan lasagne sejuk beku ke dalam pyrex kaca atau pinggan seramik bersaiz sesuai. Tetapkan bekas di atas rak rendah.
Rol roti sejuk beku (-18 °C)		100-400 g		3-5	Letakkan rol roti sejuk beku dalam satu bulatan di atas rak rendah.
Kek Beku (-18 °C)		400 g - 1,2 kg		5-25	Letakkan satu kek sejuk beku di tengah-tengah, letakkan kepingan kek sejuk beku sebelah menyebelah di atas rak rendah. Dengan bantuan haba perolakan, kek akan menghangat dan garing. Program ini sesuai untuk kek (bulat) dan kepingan kek, seperti kek buah-buahan dengan toping derai, kek streusel atau kek dengan kaskas. Ia tidak sesuai untuk kek dengan isian krim dan kek dengan toping coklat.

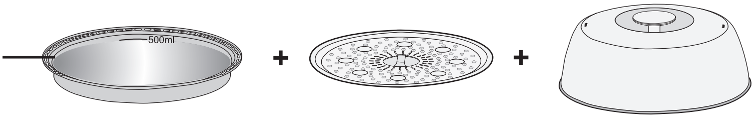
MENGGUNAKAN MOD SENSOR STIM MASAKAN

Ciri Sensor stim masakan menyediakan masa memasak yang dipraprogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh melaras program sensor stim masak yang dikehendaki dengan memutarkan **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.

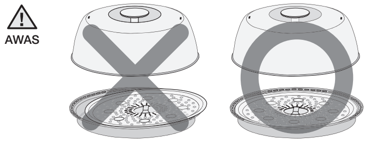
Mula-mula, letakkan Pengukus Pro (dengan makanan) di tengah-tengah pinggan putar. Kemudian, tutup pintunya.

Menggunakan Bekas (Pengukus pro)

air 500 ml

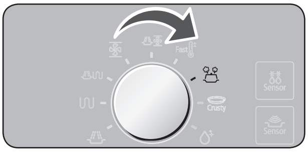


Pinggan stim | Dulang Stim | Penutup Keluli Tahan Karat

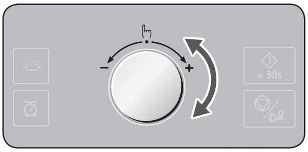


1. Putar dail Pemilih Mod ke kedudukan Mod **Sensor Steam Cook (Sensor Stim Masakan)**.



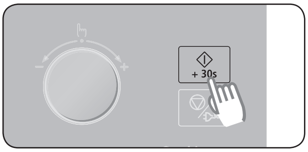


2. Tetapkan kategori memasak dengan memutar pemilih fungsi berbilang. (Rujuk halaman 29 hingga 30)
   - Jika paparan menunjukkan 'Periksa julat berat', Periksa aksesori berpandu.



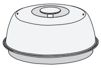
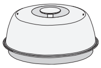
3. Tekan butang **start (Mula)**. (Semasa proses memasak, ia menjalankan sensor gas auto.)

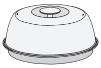
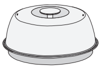
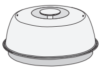
Hasil : Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan paparan menunjukkan “Ready. Enjoy your meal. End (Sedia. Selamat menikmati hidangan anda. Tamat)” Ketuhar kemudian akan berbunyi bip tiga kali setiap minit.



Ciri Sensor stim masakan

Jadual berikut menunjukkan 5 Program Sensor Stim Masakan.
Ia mengandungi kuantitinya, masa biar selepas memasak dan cadangan-cadangan yang sesuai.
Masa memasak dan aras kuasa adalah dipraprogramkan untuk kemudahan anda.
Program-program ini hanya boleh digunakan bersama dengan aksesori stim sahaja.
Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

Makanan	Saiz hidangan (kg)	Bekas	Masa biar (min.)	Cadangan
Hirisan sayur-sayuran	200-500 g	 campurkan 500 ml air sejuk.	-	Bilas dan bersihkan sayur, potong menjadi hirisan atau kepingan bersaiz serupa. Tuangkan ½ air ke dalam pinggan stim Pengukus. Masukkan dulang stim ke dalam pinggan stim, tambahkan sayur-sayuran dan tutup dengan penutup keluli tahan karat. Letakkan Pengukus di atas pinggan putar. Program ini sesuai untuk kepingan sayur-sayuran bersaiz sederhana seperti floret brokoli, floret kubis bunga dan hirisan lobak merah.
Sayur-sayuran penuh	200-800 g	 campurkan 500 ml air sejuk.	-	Bilas dan bersihkan sayur-sayuran. Tuangkan ½ air ke dalam pinggan stim Pengukus. Masukkan dulang stim ke dalam pinggan stim, tambahkan sayur-sayuran dan tutup dengan penutup keluli tahan karat. Letakkan Pengukus di atas pinggan putar. Program ini sesuai untuk sayur-sayuran penuh, seperti tongkol jagung, articok, kubis bunga penuh, kentang kecil dan kubis yang dipotong menjadi suku.

Makanan	Saiz hidangan (kg)	Bekas	Masa biar (min.)	Cadangan
Filet Ikan	100-600 g	 campurkan 500 ml air sejuk.	-	Bilas dan bersihkan filet ikan. Tuangkan ½ air ke dalam pinggan stim Pengukus. Masukkan dulang stim ke dalam pinggan stim, letakkan filet ikan sebelah menyebelah. Anda boleh tambahkan garam, herba dan 1-2 sudu besar jus lemon. Tutup dengan penutup keluli tahan karat. Letakkan Pengukus di atas pinggan putar. Program ini sesuai untuk filet ikan seperti ikan mawar, polak atau ikan kod.
Telur rebus	100-500 g	 campurkan 500 ml air sejuk.	1-2	Tuangkan ½ air ke dalam pinggan stim Pengukus. Masukkan dulang stim ke dalam pinggan stim Cucuk 3-8 telur segar, setiap satunya kira-kira 60 g (saiz sederhana) dan letakkan ke dalam rongga-rongga kecil dulang. Tutup dengan penutup keluli tahan karat dan letakkan Pengukus di atas pinggan putar. Selepas mengukus, terus berdiri untuk 2-5 minit.
Kiub kentang	100-500 g	 campurkan 500 ml air sejuk.	1-2	Bilas dan kupas kentang. Potong kentang menjadi kiub yang sama saiznya. Tuangkan ½ air ke dalam pinggan stim Pengukus. Masukkan dulang stim ke dalam pinggan stim, taburkan kiub kentang di atas dulang dan tutup dengan penutup keluli tahan karat. Letakkan Pengukus di atas pinggan putar.

MENGGUNAKAN MOD STIM MASAKAN MANUAL

Anda bukan sahaja boleh Sensor stim masakan menggunakan Pengukus Pro, tetapi anda juga boleh Masak Stim Manual merujuk kepada jadual Masakan Stim Manual di sebelah kanan.

Prosedur berikut menjelaskan bagaimana untuk masak stim manual. (halaman 50-51)

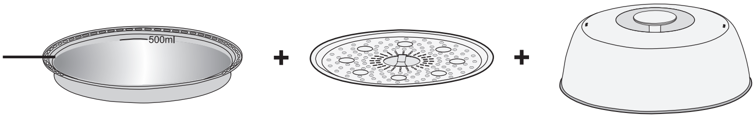
SENTIASA periksa tetapan memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa di jaga.

Mula-mula, letakkan Pengukus Pro (dengan makanan) di tengah-tengah pinggan putar.

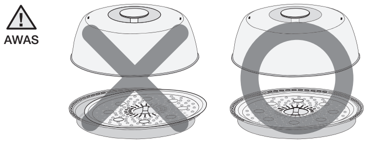
Kemudian, tutup pintunya.

Menggunakan Bekas

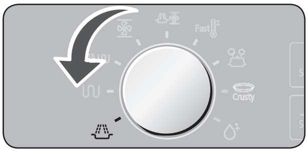
air 500 ml



Pinggan stim   Dulang Stim   Penutup Keluli Tahan Karat

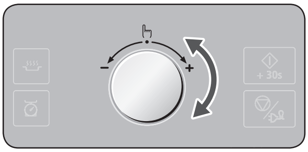


1. Putar dail Pemilih Mod ke kedudukan mod **Microwave (Gelombang Mikro).**

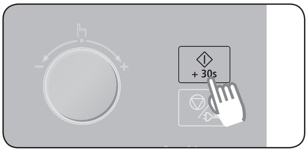


   Hasil : Penunjuk 900 W (kuasa memasak maksimum) dipaparkan:
   Pilih aras kuasa yang sesuai dengan memutarkan **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)** semula sehingga watt sepadan dipaparkan.
   Tetapkan aras kuasa (900 W) yang diberikan dalam Panduan Masakan Stim Manual pada halaman 50-51.

2. Pilih masa memasak dengan memutarkan **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)** seperti yang dikehendaki.
   Tetapkan masa memasak merujuk kepada masa memasak di dalam Panduan Masakan Stim Manual padahalaman 50-51.



3. Tekan butang **Start (Mula)**.



Hasil: Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar.

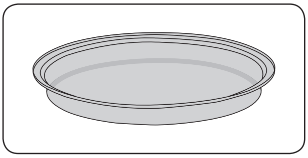
- Proses memasak bermula dan apabila ia selesai ketuhar berbunyi bip empat kali.
- Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
- Masa semasa dipaparkan semula.

Amaran!!

- Jangan gunakan Pengukus Pro ini dengan produk atau model yang lain.
  Ia boleh mengakibatkan kebakaran atau kerosakan teruk pada produk.
- Jangan gunakan Pengukus Pro ini tanpa air atau makanan di dalamnya.
  Apabila anda menggunakan Pengukus Pro ini, tuangkan sekurang-kurangnya 500 ml air sebelum digunakan. Jika jumlah air kurang daripada 500 ml, ia boleh mengakibatkan proses memasak tidak sempurna, atau boleh mengakibatkan kebakaran atau kerosakan teruk kepada produk.
- Berhati-hati semasa mengeluarkan bekas dari dalam Pengukus Pro selepas memasak, kerana ia sangat panas.
- Pastikan anda memasang penutup pada Pengukus Pro supaya ia muat di dalam pinggan Stim.
  Telur atau buah berangan akan meletup jika tidak meletakkan penutup stim dan pinggan stim seperti diarahkan dalam buku Arahan.

Bagaimana membersihkan Pinggan stim

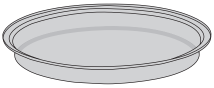
Bersihkan pinggan stim dengan air suam dan detergen dan bilas dengan air bersih.
Jangan gunakan berus pembersih atau span keras, jika tidak, lapisan atas akan rosak.



Pinggan stim bukan selamat pencuci pinggan.

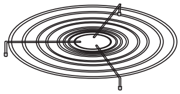
MENGGUNAKAN MOD SENSOR MASAKAN KERAK

Biasanya, apabila memasak di dalam ketuhar gelombang mikro, menggunakan mod gril atau gelombang mikro di dalam ketuhar gril/perolakan, makanan seperti pastri dan piza menjadi kembang di bahagian bawahnya. Menggunakan Pinggan kerak Samsung membantu anda mendapatkan hasil masakan yang rangup. Pinggan kerak boleh juga digunakan untuk bakon, telur, sosej, dll.



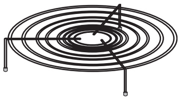
Pinggan Kerak

+



Rak rendah

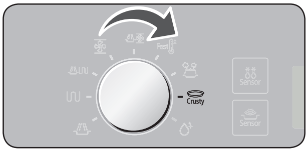
atau



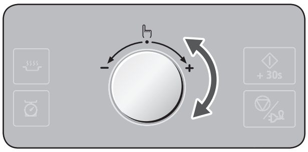
Rak tinggi

1. Putar dail Pemilih Mod ke kedudukan Mod **Sensor Crusty Cook (Sensor Masakan Kerak)**.

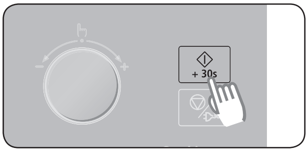


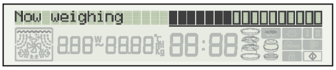


2. Pilih masa memasak dengan memutar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**. (Rujuk kepada halaman 34).



3. Tekan butang **Start (Mula)**. Dan kemudian ia akan mulakan pengesanan berat auto. (Jika anda menekan butang batal semasa mengesan berat, paparan akan pergi ke praperingkat.)





4. Paparan menunjukkan anggaran masa memasak dan berat, dan kemudian mula auto.

Hasil : Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan paparan menunjukkan “Ready. Enjoy your meal. End (Sedia. Selamat menikmati hidangan anda. Tamat)” Ketuhar kemudian akan berbunyi bip tiga kali setiap minit.

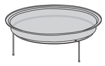
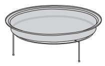
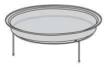
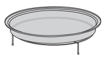
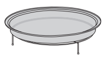


Paparan menunjukkan ikon aksesori untuk kemudahan anda.

Program sensor tidak boleh digunakan semasa ketuhar panas.
Jika "NOW COOKING" muncul pada paparan, kipas akan berjalan secara automatik untuk menyejukkan ketuhar, selagi ayat "NOW COOLING" dibiarkan pada paparan, jika tidak, penyejukan boleh mengambil masa yang lama. Jika tergesa-gesa, masak makanan secara manual, Pilih aras kuasa, suhu dan masa memasak yang betul.

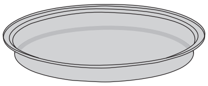
Ciri Sensor Masakan Kerak

Jadual berikut menunjukkan 5 Program Sensor Masakan Kerak.
Ia mengandungi kuantitinya, masa biar selepas memasak dan cadangan-cadangan yang sesuai.
Masa memasak dan aras kuasa adalah dipraprogramkan untuk kemudahan anda.
Sentiasa letakkan pinggan kerak besar dan rak di tengah-tengah ketuhar.
Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

Makanan	Saiz hidangan (kg)	Aksesori	Masa biar (min.)	Cadangan
Piza Sejuk Beku	200-500 g		-	Letakkan piza di atas pinggan kerak pada rak tinggi di tengah-tengah pinggan putar.
Kentang goreng ketuhar sejuk beku	200-500 g		-	Taburkan kentang goreng ketuhar di atas pinggan kerak pada rak tinggi di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan kentang goreng, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Tekan butang mula untuk teruskan proses.
Baji Kentang	200-400 g		1-2	Potong kentang menjadi kiub yang sama saiznya. Sapukan dengan minyak zaiton, garam dan rempah. Letakkan baji kentang di atas pinggan kerak secara sama rata pada rak tinggi di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan baji, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Tekan butang mula untuk teruskan proses.
Quiche	400-800 g		5-10	Letakkan doh quiche di atas pinggan kerak dan tambahkan isian. Letakkannya di atas rak rendah di tengah-tengah pinggan putar.
Cookie/ Biskut	100-300 g		2-5	Letakkan cookie/ biskut di atas pinggan kerak dan letakkannya di atas rak rendah di tengah-tengah pinggan putar.

MENGGUNAKAN MOD MASAKAN KERAK MANUAL

Biasanya, apabila memasak di dalam ketuhar gelombang mikro, menggunakan mod gril atau gelombang mikro di dalam ketuhar gril/perolakan, makanan seperti pastri dan piza menjadi kembang di bahagian bawahnya. Menggunakan Pinggan Kerak Samsung membantu anda mendapatkan hasil masakan yang rangup. Pinggan kerak boleh juga digunakan untuk bakon, telur, sosej, dll.



Pinggan kerak di atas pinggan putar

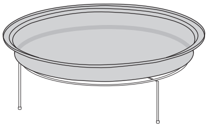
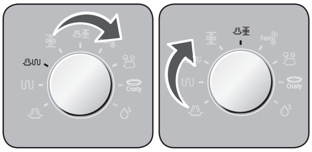


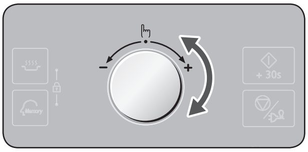
Plate berkerak + Rak Tinggi

1. Panaskan dahulu pinggan kerak, seperti yang diterangkan di atas.
   Sebelum menggunakan pinggan kerak, panaskan ia dahulu dengan memilih mod kombinasi selama 3 hingga 5 minit:
   - Kombinasi perolakan (180 °C) dan gelombang mikro (aras kuasa 600 W)
   - Kombinasi gril dan gelombang mikro (aras kuasa 600 W).

   Gunakan sarung tangan ketuhar setiap masa kerana pinggan kerak akan menjadi sangat panas.
2. Sapukan pinggan dengan minyak jika anda hendak memasak makanan seperti bakon dan telur, untuk memerangkan makanan dengan cantik.
   - Sila ambil perhatian bahawa pinggan kerak mempunyai lapisan teflon yang tidak tahan calar. Jangan gunakan sebarang objek tajam seperti pisau untuk memotong di atas pinggan kerak.
   - Gunakan aksesori plastik untuk mengelakkan calar pada permukaan pinggan kerak atau alihkan makanan dari pinggan sebelum memotong.
3. Letakkan makanan di atas pinggan kerak.
   - Jangan letakkan sebarang bekas di atas pinggan kerak yang tidak tahan panas (mangkuk plastik contohnya).
4. Letakkan pinggan kerak di atas rak logam (atau pinggan putar) di dalam gelombang mikro.
   - Jangan sekali-kali letakkan pinggan kerak di dalam ketuhar tanpa pinggan putar.
5. Putar dail **Mode Selector (Pemilih Mod)** ke kedudukan Kombinasi (Gril atau Perolakan).

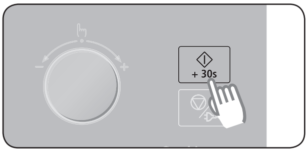


6. Pilih masa memasak dengan memutarkan **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)** seperti yang dikehendaki.
   Tetapkan masa memasak dengan merujuk pada masa memasak dalam Panduan Masakan Kerak Manual pada halaman 60.



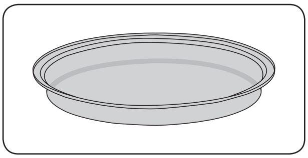
7. Tekan butang **Start (Mula)**.

Hasil : Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "End" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.



Bagaimana membersihkan Pinggan kerak

Bersihkan pinggan kerak dengan air suam dan detergen dan bilas dengan air bersih.
Jangan gunakan berus pembersih atau span keras, jika tidak, lapisan atas akan rosak.



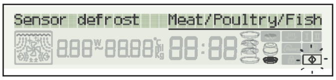
Pinggan stim bukan selamat pencuci pinggan.

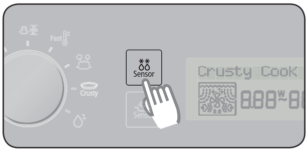
MENGGUNAKAN MOD SENSOR MENCAIR BEKU

Menetapkan Mod Sensor Mencair beku

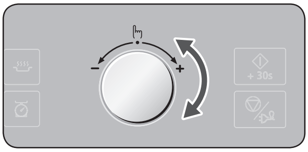
Pilih daripada dua tetapan gelombang mikro yang dipraprogramkan untuk mencair beku. Masa mencair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Cuma pilih tetapan dan berat untuk mula mencair beku.
Buka pintu. Letakkan makanan beku di tengah-tengah Pinggan mencair beku. Tutup pintu ketuhar.

1. Tekan butang **Sensor Defrost (Sensor Mencair beku).**

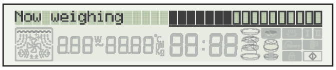


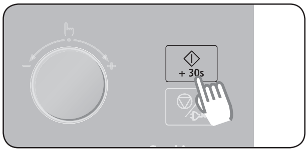


2. Pilih kategori memasak dengan memutar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.
   - Jika paparan menunjukkan 'Periksa julat berat', Periksa aksesori berpandu.



3. Tekan butang **Start (Mula)**. Dan kemudian ia akan mulakan pengesanan berat auto.



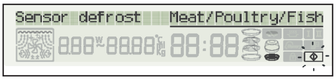


4. Paparan menunjukkan anggaran masa mencair beku dan berat, dan kemudian mula auto. (Jika ia menunjukkan pusingkan, pusingkan makanan dan tekan butang start.)

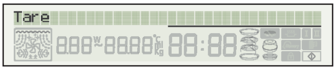
Bagaimana untuk menukar aksesori mencair beku.

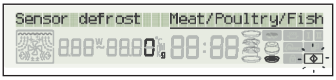
Anda boleh menukar untuk menggunakan bekas lain kecuali aksesori berpandu pada manual. (Rujuk kepada halaman 38).

- Anda letakkan bekas yang anda mahu guna.

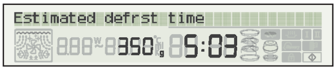


- Tekan butang panduan berat selama 3 saat. Dan kemudian ia menghilangkan ikon aksesori pada paparan.





- Buka pintu. Letakkan makanan sejuk beku di tengah-tengah Pinggan putar.
- Tekan butang **Start (Mula)**. Dan kemudian ia akan menjadi kiraan masa mencair beku dan sensor berat ke berat. Paparan menunjukkannya.



Program sensor tidak boleh digunakan semasa ketuhar panas.
Jika "NOW COOKING" muncul pada paparan, kipas akan berjalan secara automatik untuk menyejukkan ketuhar, selagi ayat "NOW COOLING" dibiarkan pada paparan, jika tidak, penyejukan boleh mengambil masa yang lama. Jika tergesa-gesa, masak makanan secara manual, Pilih aras kuasa, suhu dan masa memasak yang betul.

Panduan untuk Program Sensor Mencair Beku

Jadual yang berikut menunjukkan 2 program Sensor Mencair Beku, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai. Tanggalkan semua jenis bahan pembungkusan sebelum mencair beku.

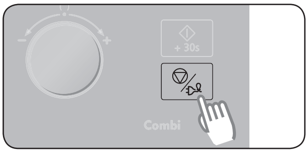
Letakkan daging beku, ayam itik, ikan dan sayur-sayuran di atas pinggan mencair beku besar pada pinggan putar.

Makanan sejuk beku (-18 °C)	Saiz hidangan (kg)	Masa biar (min.)	Cadangan
Daging/ Ayam Itik/ Ikan	200 g - 2,0 kg	20-120	Sentiasa balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan kentang goreng, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. (Ketuhar terus beroperasi dan berhenti apabila anda membuka pintunya.) Program ini sesuai untuk daging lembut, kambing, khinzir, stik, cop, daging cincang, seekor ayam, bahagian ayam, seekor ikan dan juga untuk filet ikan.
Roti/Sayur-Sayuran	100 g - 1,0 kg	10-60	Letakkan roti secara mendatar, memanjang ke pintu, letakkan rol sebelah menyebelah sama rata dan sayur-sayuran sama rata di atas pinggan mencair beku. Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, serta untuk roti rol dan baget. Program ini sesuai untuk sayur-sayuran seperti kacang pea, floret brokoli, hirisan lobak merah, floret kubis bunga dan kiub bayam.

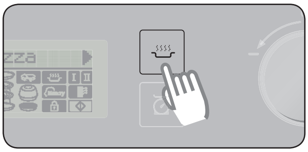
Penting : Mod Sensor Mencair Beku menggunakan tenaga gelombang mikro untuk memanaskan makanan.
Oleh itu, garis panduan untuk langkah-langkah keselamatan alat memasak dan gelombang mikro lain mesti dipatuhi dengan teliti semasa menggunakan mod ini.

MENGGUNAKAN MOD BIARKAN HANGAT

1. Tekan butang **Stop/Cancel/Power save (Henti/Batal/Jimat kuasa)** untuk mod tunggu sedia.



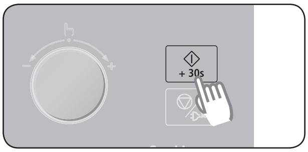
2. Tekan butang **Keep warm (Biarkan hangat)**.



3. Pilih item dengan memutar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**. (Rujuk kepada halaman 40).



4. Tekan butang **Start (Mula)**.



Hasil : Biarkan hangat bermula. Ia beroperasi selama 30 minit. Apabila biarkan hangat telah selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "End" empat kali.
Ketuhar kemudian akan berbunyi bip satu kali setiap minit.

AWAS

Anda tidak boleh menggunakan bekas melebihi 5,0 kg. Jika anda menggunakannya, paparan menunjukkan ralat.

Ciri Biarkan hangat

Jadual berikut menunjukkan 4 Program Biarkan Hangat. Ia mengandungi jenis makanan/ alat ketuhar yang sesuai bagi setiap program. Masa dan suhu telah dipraprogramkan untuk kemudahan anda. Hanya pemanas perolakan yang beroperasi dan ia akan berkitar untuk memastikan makanan hangat.
Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

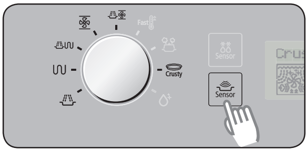
Kod	Item	Suhu	Masa	Cadangan
1	**Makanan**	80 °C	30 min	Tetapan ini sesuai untuk membiarkan daging panggang, ayam, gratin, piza, kentang dan hidangan dalam pinggan hangat.
2	**Minuman**	80 °C	30 min	Tetapan ini sesuai untuk membiarkan hangat air, susu dan kopi.
3	**Roti dan pastri**	60 °C	30 min	Tetapan ini sesuai untuk membiarkan hangat roti, roti bakar, rol, mufin dan kek.
4	**Pinggan mangkuk**	70 °C	30 min	Tetapan ini sesuai untuk prapemanasan cawan dan perkakas ketuhar. Susun pinggan mangkuk ke seluruh kawasan pinggan putar. Jangan membebankan ketuhar. (Muatan maksimum 5,0 kg)

Penting :

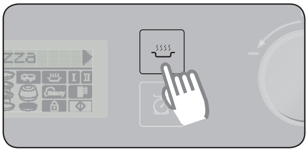
- Jangan gunakan fungsi ini untuk memanas semula makanan sejuk. Program ini hanya untuk membiarkan kepanasan makanan yang baru dimasak.
- Jangan cadangkan makanan dibiarkan memanas terlalu lama (lebih dari 1 jam), kerana ia akan terus memasak. Makanan hangat cepat rosak.
- Tutup cecair dan makanan yang mana kandungan lembapan tinggi Tetapi, jika anda ingin membiarkan makanan panggang garing atau bergoreng, jangan tutup.

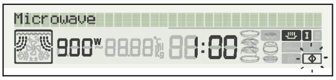
MENGGUNAKAN MOD BIARKAN HANGAT MANUAL

1. Putar Dail pemilih mod dan tekan butang untuk memilih mod kecuali mod **Fast Preheat (Prapanas Cepat)**, **Sensor Steam cook (Masakan Sensor Stim)** dan **Sensor Defros (Sensor Mencair Beku)**.



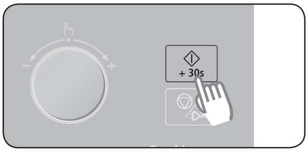
2. Tekan butang **Keep warm (biarkan hangat)** untuk memilih peringkat Biarkan Hangat. (peringkat pertama -> peringkat kedua -> tiada biarkan panas)
   - : Biarkan hangat 15 min
   - : Biarkan hangat 30 min





3. Tekan butang **Start (Mula)**.

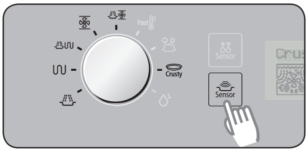
   Hasil : Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan paparan menunjukkan "0:00" dalam 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip tiga kali setiap minit.



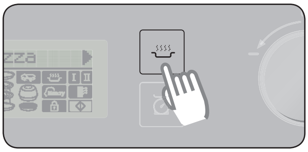


Bagaimana untuk menetapkan secara automatik fungsi biarkan hangat berterusan selepas mod sensor masakan auto atau mod manual.

1. Tetapkan mod dan masa memasak. Atau pilih program sensor masakan yang dikehendaki. (Kecuali mod **Fast preheat (Prapanas cepat)**, **Sensor steam cook (Sensor Masakan Stim)** dan **Sensor defrost (Sensor mencair beku)**

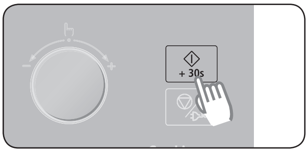


2. Tekan butang **Keep warm (biarkan hangat)** untuk memilih peringkat biarkan hangat.
   - : Biarkan hangat 15 min
   - : Biarkan hangat 30 min



3. Tekan butang **Start (Mula)**.

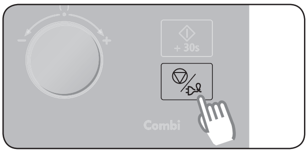
   Hasil : Apabila masakan telah selesai, biarkan panas akan bermula secara automatik. Ia beroperasi untuk 15 minit atau 30 minit. Apabila biarkan panas telah selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "End" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip satu kali setiap minit.



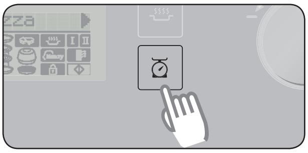
AWAS: Anda tidak boleh menggunakan bekas melebihi 5,0 kg. Jika anda menggunakannya, paparan menunjukkan ralat.

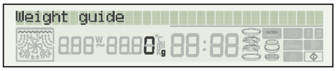
MENGGUNAKAN MOD PANDUAN BERAT

1. Tekan butang **Stop/Cancel/Power save (Henti/Batal/Jimat kuasa)** untuk mod tunggu sedia.

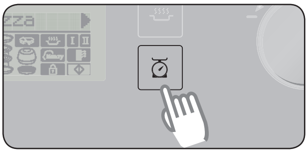


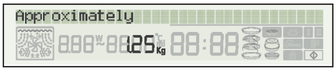
2. Tekan butang **Weight guide (Panduan berat).** Jika ia menunjukkan '0 g' pada paparan, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tekan butang panduan berat semula. (Julat berat: 200~2000 g)





3. Ia memutarkan pinggan putar untuk 1 saat. Ia mengoperasikan sensor berat. Dan kemudian paparan menunjukkan anggaran berat selepas 3~5 saat.





Mod panduan berat tidak boleh digunakan semasa ketuhar panas. Jika "NOW COOKING" muncul pada paparan, kipas akan berjalan secara automatik untuk menyejukkan ketuhar, selagi ayat "NOW COOLING" dibiarkan pada paparan, jika tidak, penyejukan boleh mengambil masa yang lama. Jika tergesa-gesa, masak makanan secara manual, Pilih aras kuasa, suhu dan masa memasak yang betul.

Bagaimana untuk menggunakan berat kosong.

Fungsi ini untuk mengira hanya berat makanan tanpa aksesori.

1. Tekan butang **Stop/Cancel/Power save (Henti/Batal/Jimat kuasa)** untuk mod tunggu sedia.
2. Tekan butang panduan berat. Jika ia menunjukkan '0 g' pada paparan. Dan kemudian letakkan aksesori di tengah-tengah pinggan putar. Tekan butang panduan berat untuk 3 saat dan kemudian paparan menunjukkan '0 g'.
3. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tekan butang panduan berat semula.
4. Ia menunjukkan kiraan berat pada paparan.

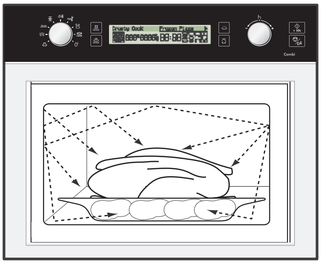
BAGAIMANA KETUHAR GELOMBANG MIKRO BERFUNGSI

Gelombang mikro adalah gelombang elektromagnetik frkuensi tinggi; tenaga yang dikeluarkan membolehkan makanan dimasak atau dipanaskan semula tanpa mengubah bentuk atau warna.

Anda boleh menggunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk:

- Mencair beku
- Memasak

Dasar Memasak



1. Gelombang mikro yang dihasilkan oleh magnetron diedarkan secara seragam dengan menggunakan sistem pengedaran pengacau. Dengan itu, makanan dimasak sama rata.
2. Gelombang mikro diserap makanan sehingga kira-kira sedalam 1 inci (2,5 cm). Proses memasak berterusan apabila haba dilesapkan di dalam makanan.
3. Masa-masa memasak berbeza-beza mengikut bekas yang digunakan dan sifat-sifat makanan:
   - Kuantiti dan ketumpatan
   - Kandungan air
   - Suhu awal (disejukkan atau tidak)

Penting : Oleh kerana bahagian tengah makanan dimasak melalui pelesapan haba, proses memasak masih berterusan walaupun anda sudah mengeluarkan makanan dari ketuhar.

Masa biar yang ditentukan dalam resepi dan dalam buku panduan ini hendaklah dipatuhi bagi memastikan.

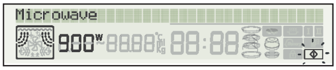
- Pemasakan makanan yang rata hingga ke bahagian tengah
- Suhu yang sama pada seluruh makanan

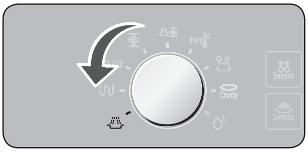
MENGGUNAKAN MOD GELOMBANG MIKRO

Gelombang mikro adalah gelombang elektromagnetik berfrekuensi tinggi. Dalam masakan gelombang mikro, tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, tertarik kepada dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya. Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul yang pantas ini menimbulkan geseran dan haba yang dihasilkan memasak makanan.

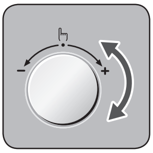
Menetapkan tetapan gelombang mikro

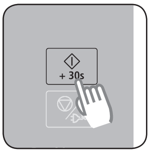
1. Putar **Mode Selector (Pemilih Mod)** ke kedudukan gelombang mikro. Masa dan aras kuasa akan muncul pada paparan.



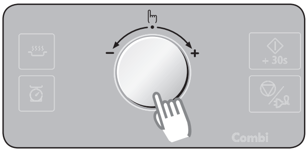


2. Putar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)** ke masa memasak yang dikehendaki. Jika anda tidak mahu menukar aras kuasa, tekan butang **Start (Mula)** untuk mula memasak.

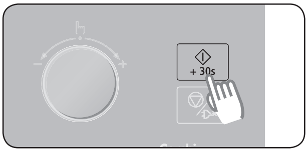




3. Untuk menukar aras kuasa, tekan butang **Selector (Pemilih)** dan putar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)** ke aras kuasa yang dikehendaki. Rujuk Panduan Memasak (halaman 47 hingga 64) untuk garis panduan masa memasak dan aras kuasa bersesuaian.



4. Tekan butang **Start (Mula)** untuk mula memasak.



Hasil :

- Proses memasak bermula dan apabila ia selesai.
- Ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "End" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Anda boleh tukar masa memasak dan aras kuasa semasa memasak.

- Masa memasak : Hanya putar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.
- Aras kuasa: Tekan butang **Selector (Pemilih)** dan kemudian putar **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)**.

Mula Cepat:

- Jika anda mahu memanaskan satu hidangan untuk jangka masa yang singkat pada kuasa maksimum (900W), anda boleh menekan sahaja butang **Start (Mula)** sekali untuk setiap 30 saat masa memasak. Ketuhar akan bermula dengan serta-merta.

CP1395EST_XSM_MA_DE68-03885F.indb 44 2011-08-02 8:20:49

Panduan untuk aras kuasa gelombang mikro

ARAS KUASA	PERATUSAN (%)	KUASA OUTPUT (W)	KOMEN
TINGGI	100	900	Untuk memanaskan cecair.
RENDAH TINGGI	83	750	Untuk memanaskan dan memasak makanan.
TINGGI SEDERHANA	67	600	Untuk memanaskan dan memasak makanan.
SEDERHANA	50	450	Untuk memasak daging dan memanaskan makanan lembut.
RENDAH SEDERHANA	33	300	
MENCAIR BEKU	20	180	Untuk mencair beku dan masakan berterusan.
RENDAH	11	100	Untuk mencair beku makanan lembut.

Panduan alat memasak gelombang mikro.

Alat memasak yang digunakan untuk Mod Gelombang mikro mesti membenarkan gelombang mikro untuk lalu dan menembusi makanan. Logam seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga memantul gelombang mikro. Oleh itu, jangan gunakan alat memasak yang diperbuat daripada bahan logam. Perkakas memasak yang bertanda "selamat untuk digunakan dengan gelombang mikro" sentiasa selamat untuk digunakan. Untuk maklumat tambahan mengenai perkakas memasak bersesuaian rujuk pada panduan berikut dan letakkan segelas air atau sedikit makanan di atas pinggan putar.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Kerajang aluminium	✓✗	Boleh digunakan dalam bentuk kepingan kecil untuk melindungi bahagian-bahagian daripada terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku jika kerajang terlalu hampir dengan dinding ketuhar atau jika terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan Kerak	✓	Jangan panaskan terlebih dahulu selama lebih dari 8 minit.
Perkakas tembikar atau tanah liat	✓	Tembikar, perkakas tanah liat yang diglis dan tembikar “bone china” biasanya sesuai, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
Bekas Kadbod Poliester Pakai buang	✓	Sesetengah makanan sejuk beku dibungkus dalam bekas-bekas ini.
Bungkusan Makanan Segera		

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
• Bekas cawan polistirena	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan. Pemanasan yang terlampau boleh menyebabkan polistirena cair.
• Beg kertas atau surat khabar	✕	Boleh terbakar.
• Kertas kitar semula atau perapi logam	✕	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Perkakas kaca		
• Perkakas dari ketuhar ke meja	✓	Boleh digunakan, kecuali dihiasi dengan perapi logam. Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan atau cecair. Kaca yang halus boleh pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.
• Perkakas kaca halus	✓	
• Balang kaca	✓	Mesti tanggalkan tutupnya. Sesuai untuk menghangatkan sahaja.
Logam		
• Bekas	✕	Boleh menyebabkan pengarkaan atau kebakaran.
• Ikat pintal beg penyejuk beku	✕	
Kertas		
• Pinggan, cawan, napkin dan Kertas dapur	✓	Untuk masa memasak yang singkat dan menghangatkan. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan.
• Kertas kitar semula	✕	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Plastik		
• Bekas	✓	Terutamanya jika termoplastik tahan panas. Sesetengah plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik Melamin.
• Plastik lekap	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Tidak harus menyentuh makanan. Berhati-hati apabila membuka plastik lekap kerana wap panas akan keluar.
• Beg penyejuk beku	✓✕	Hanya jika ia boleh direbus atau kalis ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.
Kertas Lilin atau Kertas Minyak	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan.

"Pengarkaan" adalah istilah gelombang mikro untuk percikan di dalam ketuhar.

✓ :Disarankan
✓✕:Amaran
✕ :Tidak Selamat

Panduan memasak gelombang mikro

Gelombang mikro

Tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, tertarik kepada dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya.
Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul yang pantas ini menimbulkan geseran dan haba yang dihasilkan memasak makanan.

Masakan

Perkakas memasak untuk proses memasak gelombang mikro:
Perkakas memasak mestilah membolehkan tenaga gelombang mikro menembusinya untuk kecekapan maksimum. Gelombang mikro dipantulkan oleh logam, seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga, tetapi ia boleh menembusi seramik, kaca, tembikar dan plastik serta kertas dan kayu. Jadi makanan tidak boleh dimasak di dalam bekas logam.
Sentiasa gunakan pinggan putar semasa menggunakan mod gelombang mikro. Letakkan bekas dan makanan di atas pinggan putar.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro:
Banyak jenis makanan sesuai untuk proses memasak gelombang mikro, termasuk sayur-sayuran segar dan sejuk beku, buah-buahan, pasta, beras, biji-bijian, kacang, ikan dan daging. Sos, kastard, sup, puding kukus, jeruk, dan cutni boleh juga dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro. Umumnya, proses memasak gelombang mikro adalah ideal bagi sebarang makanan yang biasanya dimasak di atas dapur. Mentega atau coklat lebur, sebagai contoh, lihat bab yang mempunyai tips cepat & mudah di akhir buku panduan.

Menutup semasa memasak
Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting, kerana air yang menyejat naik sebagai wap dan menolong proses memasak. Makanan boleh ditutup dengan berlainan cara: contohnya dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap yang sesuai untuk gelombang mikro.

Masa Biar
Selepas proses memasak selesai, masa biar untuk makanan adalah penting untuk membolehkan suhu menjadi seimbang di dalam makanan.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran sejuk beku

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai.
Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu.
Kacau dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar.

Makanan	Caturan (g)	Kuasa (W)	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Bayam	150	600	5-7	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Brokoli	300	600	8-10	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.
Kacang pis	300	600	7-9	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Kacang Hijau	300	600	7½-9½	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran Campur (Lobak merah/Kacang pis/Jagung)	300	600	7-9	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran Campur (Gaya Cina)	300	600	7½-9½	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran segar

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Tambahkan 30-45 ml air sejuk (2-3 sudu besar) untuk setiap 250 g kecuali jumlah air yang lain disyorkan – lihat jadual. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau sekali semasa dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar selama 3 minit.

Petua: Potong sayur-sayuran segar menjadi kepingan yang sama saiznya. Lebih kecil ia dipotong, lebih cepat ia masak.

Semua sayur-sayuran segar harus dimasak menggunakan kuasa gelombang mikro yang penuh (900W).

Makanan	Caturan (g)	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Brokoli	250 500	3-4 6-7	3	Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Atur batangnya ke tengah.
Kubis Brussel	250	5-6	3	Tambahkan 60-75 ml (5-6 sudu besar) air.
Lobak Merah	250	4-5	3	Potong lobak merah menjadi hirisan yang sama saiznya.
Kubis Bunga	250 500	4-5 7-8	3	Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Belah dua bunga yang besar. Atur batangnya ke tengah.
Courgette	250	3-4	3	Potong courgette menjadi hirisan. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air atau seketul mentega. Masak sehingga lembut.
Terung	250	3-4	3	Potong terung menjadi kepingan kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon.
Lik	250	3-4	3	Potong lik menjadi kepingan-kepingan yang tebal.
Cendawan	125 250	1-2 2-3	3	Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau cendawan yang dihiris. Jangan tambahkan air. Renjiskan dengan jus lemon. Rempahkan dengan garam dan lada. Tuskan sebelum menghidangkan.
Bawang	250	4-5	3	Hiris bawang atau potong dua. Tambahkan hanya 15 ml (1 sudu besar) air.
Lada	250	4-5	3	Potong lada menjadi kepingan kecil.
Kentang	250 500	4-5 7-8	3	Timbang kentang yang telah dikupas dan potong dua atau potong empat.
Kubis Lobak Putih	250	5-6	3	Potong kubis lobak putih menjadi kiub-kiub kecil.

Panduan Stim untuk Pengukus

Tuangkan ½ air ke dalam pinggan stim pengukus. Letakkan dulang stim ke dalam pinggan, letakkan makan di atas dulang dan tutup dengan penutup keluli tahan karat. Letakkan pengukus di atas pinggan putar. Masa memasak bergantung pada saiz, ketebalan dan jenis makanan.
Apabila mengukus hirisan nipis atau kepingan kecil, kami sarankan untuk mengurangkan masa. Apabila mengukus hirisan tebal atau kepingan makanan bersaiz besar, anda boleh tambahkan masa.
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk masakan stim.

Makanan	Caturan (g)	Air Sejuk (ml)	Kuasa (W)	Masa (min.)	Arahan
Brokoli, floret	400	500	900	12-18	Cuci dan bersihkan brokoli. Potong menjadi floret bersaiz serupa. Letakkan floret sama rata di atas dulang stim.
Lobak Merah	400	500	900	15-20	Bilas dan bersihkan lobak merah dan potong hirisan sama rata. Susun hirisan di atas dulang stim.
Kubis bunga, penuh	600	500	900	20-25	Bersihkan kubis bunga penuh dan letakkan di atas dulang stim.
Tongkol jagung	400 g (2 btg)	500	900	23-28	Bilas dan bersihkan tongkol jagung. Letakkan tongkol jagung sebelah menyebelah di atas dulang stim.
Courgette	400	500	900	10-15	Bilas courgette dan potong menjadi hirisan serupa. Susun sama rata di atas dulang stim.
Sayur-Sayuran Campur Sejuk Beku	400	500	900	18-23	Susun sayur-sayuran campur sejuk beku (-18 °C) seperti brokoli, kubis bunga, hirisan lobak merah sama rata di atas dulang stim.
Kentang (kecil)	500	500	900	25-30	Bilas dan bersihkan kentang dan cucuk kulit dengan garfu. Letakkan kentang sama rata di atas dulang stim.

Makanan	Caturan (g)	Air Sejuk (ml)	Kuasa (W)	Masa (min.)	Arahan
Epal	800 g (4 biji epal)	500	900	15-20	Bilas dan empulur epal. Letakkan epal menegak sebelah menyebelah di atas dulang stim.
Telur Rebus	3-8 telur	500	900	15-20	Cucuk 3-8 telur segar (saiz M) dan letakkannya di dalam rongga kecil dulang stim. Selepas mengukus, terus berdiri ditutupi untuk 2-5 minit.
Udang Biru	250 g (5-6 ekor)	500	900	10-15	Renjiskan udang biru dengan 1-2 sudu besar jus lemon. Letakkannya sama rata di atas dulang stim.
Filet Ikan (ikan kod, ikan mawar)	500 g (2-3 ekor)	500	900	12-17	Renjis filet ikan dengan 1-2 sudu besar jus lemon dan tambahkan herba dan rempah. (misalnya rosemary). Letakkan filet sama rata di atas dulang stim.
Filet dada ayam	400 g (2 filet)	500	900	20-25	Bilas dan bersihkan dada ayam. Letakkan filet dada ayam sebelah menyebelah di atas dulang stim.

Panduan memasak untuk beras dan pasta

BerasGunakan mangkuk pyrex kaca yang besar dengan penutup – isi padu beras bertambah sekali ganda semasa dimasak. Masak bertutup. Selepas masa memasak tamat, kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam atau herba dan mentega.

Beras mungkin tidak menyerap semua air selepas masa memasak selesai.

Pasta – Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar. Tambahkan air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa ditutup. Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memasak. Tutup semasa masa biar dan tuskan ia betul-betul selepas itu.

Makanan	Caturan (g)	Kuasa (W)	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Beras Putih (Separa rebus)	250 375	900	16-18 18-20	5	Tambahkan 500 ml air sejuk. Tambahkan 750 ml air sejuk
Beras Perang (Separa rebus)	250 375	900	22-23 24-25	5	Tambahkan 500 ml air sejuk. Tambahkan 750 ml air sejuk
Beras Campur (Beras Sedap + Liar)	250	900	17-19	5	Tambahkan 500 ml air sejuk.
Jagung Campur (Beras + Bijian)	250	900	19-20	5	Tambahkan 400 ml air sejuk.
Pasta	250	900	11-13	5	Tambahkan 1000 ml air panas.

Memanas semula

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanas semula makanan dalam masa yang sangat singkat berbanding dengan masa biasa yang diambil oleh hob ketuhar konvensional.
Gunakan aras kuasa dan masa memanas semula di dalam carta berikut sebagai panduan. Masa-masa di dalam carta mengambil kira cecair dengan suhu bilik sekitar +18 hingga +20 °C atau makanan dingin dengan suhu sekitar +5 hingga +7°C.

Mengatur dan menutup
Elakkan memanaskan makanan besar seperti sepotong daging – ia selalunya menjadi terlampau masak dan kering sebelum bahagian tengahnya menjadi panas menggelegak. Memanaskan semula kepingan-kepingan kecil memberikan hasil yang lebih baik.

Aras kuasa dan mengacau
Sesetengah makanan boleh dipanaskan semula menggunakan kuasa 900 W sementara yang lain pula harus dipanaskan semula menggunakan 750 W, 600 W, 450 W atau malah 300 W. Umumnya, adalah lebih baik anda memanaskan semula makanan menggunakan aras kuasa yang lebih rendah, jika makanan itu tidak terlalu berperisa, banyak, atau jika besar kemungkinannya ia sangat cepat menjadi panas (pai daging kisar, contohnya).

Kacau rata atau balikkan makanan semasa memanaskan semula bagi hasil yang terbaik. Jika boleh, kacau sekali lagi sebelum menghidangkan.

Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Untuk mencegah didihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan berlakunya lecur, kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskan. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar. Kami mengesyorkan anda meletakkan sudu plastik atau batang kaca ke dalam cecair itu. Elakkan terlalu lama memanaskan (dan oleh itu merosakkan) makanan.
Adalah lebih baik anda menganggar kurang masa memasak dan menambah masa memanas, jika perlu.

Memanaskan dan masa biar
Apabila memanaskan semula makanan buat pertama kalinya, sebaiknya anda membuat catatan tentang masa yang diambil – untuk dirujuk pada masa hadapan.

Sentiasa pastikan bahawa makanan yang dipanaskan semula panas menggelegak keseluruhannya.

Biarkan makanan itu buat seketika selepas memanaskan semula – supaya suhunya menjadi seimbang. Masa biar yang disarankan selepas memanaskan semula ialah 2-4 minit, kecuali masa yang lain disyorkan di dalam carta.

Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Lihat juga bab mengenai langkah-langkah keselamatan.

Memanas semula cecair

Sentiasa berikan masa biar selama sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan untuk membolehkan suhunya menjadi seimbang. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Untuk mencegah didihan yang mebuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sudu atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

Memanaskan Semula Cecair dan Makanan

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Minuman(kopi, teh dan air)	250 ml (1 koleh) 500 ml (2 koleh)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Tuangkan ke dalam cawan-cawan dan panaskan semula tanpa ditutup: 1 cawan di tengah-tengah, 2 cawan sebelah menyebelah. Biarkan di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar dan kacau rata.
Sup (dingin)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	Tuang ke dalam pinggan atau mangkuk seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.
Stew (dingin)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	Letakkan stew ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.
Pasta dengan sos (dingin)	350 g	600 W	4½-5½	3	Letakkan pasta (contohnya spageti atau mi telur) di atas pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.
Pasta yang diisi dengan sos (dingin)	350 g	600 W	5½-6½	3	Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortelini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.
Hidangan Dalam Pinggan (dingin)	350 g	600 W	5-6	3	Letakkan hidangan dengan 2-3 komponen sejuk di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro.

Memanaskan semula makanan bayi

Makanan bayi
Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula! Biarkan selama 2-3 minit sebelum menghidangkan. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya. Suhu menghidang yang disarankan: antara 30-40 °C.

Susu bayi
Tuang susu ke dalam botol kaca yang telah disteril. Panaskan tanpa ditutup. Jangan sesekali memanaskan botol bayi dengan putingnya sekali, kerana botol boleh meletup jika terlampau panas. Goncang betul-betul sebelum masa biar dan sekali lagi sebelum menghidangkan ! Sentiasa periksa suhu susu atau makanan bayi dengan teliti sebelum memberinya kepada bayi. Suhu menghidang yang disarankan: lebih kurang 37°C.

KOMEN:
Makanan bayi terutamanya perlu diperiksa dengan teliti sebelum dihidangkan bagi mencegah berlakunya lecur. Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual yang berikutnya sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Memanaskan Semula Makanan dan Susu Bayi
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Makanan bayi (sayur + daging)	190 g	600 W	30 saat.	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.
Bubur bayi (biji-bijian + susu + buah)	190 g	600 W	20 saat.	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.
Susu bayi	100 ml	300 W	30-40 saat.	2-3	Kacau rata atau goncang betul-betul dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disteril. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang betul-betul dan biarkan selama sekurang-kurangnya 3 minit. Sebelum menghidangkan, goncang betul-betul dan periksa suhunya dengan teliti.
	200 ml		1 min. hingga 1 min. 10 saat.		

Mencair beku

Gelombang mikro adalah cara yang sangat baik untuk mencairbekukan makanan sejuk beku. Gelombang mikro mencairbekukan makanan sejuk beku dengan lembut dalam masa yang singkat. Ini boleh merupakan satu kelebihan besar, jika tetamu yang tidak dijangka tiba-tiba muncul.

Ayam itik sejuk beku mesti dinyahsejuk beku keseluruhannya sebelum dimasak. Tanggalkan sebarang ikatan logam dan keluarkan ia dari sebarang bungkusan untuk mengetuskan cecair nyahsejuk beku.

Letakkan makanan sejuk beku itu di atas bekas tanpa penutup. Balikkan separuh jalan, tuskan sebarang cecair yang ada dan buang sebarang hati, jantung dan hempedal secepat mungkin.
Periksa makanan itu sekali-sekala untuk memastikan bahawa ia tidak terasa hangat.
Jika bahagian-bahagian makanan sejuk beku yang lebih kecil dan lebih nipis mula menghangat, ia boleh dilindungi dengan membalutnya dengan kepingan kerajang aluminium yang kecil semasa mencair beku.

Sekiranya ayam itik mula menghangat di permukaan luarnya, hentikan proses menyahsejuk beku dan biarkan ia selama 20 minit sebelum meneruskan.
Biarkan ikan, daging dan ayam itik untuk menyelesaikan proses mencair beku. Masa biar untuk menyelesaikan proses mencair beku akan berubah-ubah bergantung kepada kuantiti yang dicairbekukan. Sila rujuk kepada jadual di bawah.

Petua: Makanan yang leper mencair beku dengan lebih baik daripada makanan yang tebal dan kuantiti yang lebih kecil memerlukan masa yang lebih singkat daripada kuantiti yang lebih besar. Ingat petua ini semasa menyejuk beku dan mencair beku makanan.

Untuk mencair beku makanan sejuk beku dengan suhu sekitar -18 to -20 °C, gunakan jadual yang berikut sebagai panduan.

Semua makanan sejuk beku harus dicairbekukan menggunakan aras kuasa mencair beku (180 W).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Daging				
Daging Cincang	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Letakkan daging di atas pinggan kerak. Balut bahagian-bahagian tepi yang lebih nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Stik Babi	250 g	7-8		
Ayam Itik				
Kepingan Ayam	500 g (2 kpg)	12-14	15-60	Mula-mula, letakkan kepingan-kepingan ayam dengan bahagian kulit di bawah dahulu, seekor ayam bahagian dada di bawah dahulu di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian yang lebih nipis seperti kepak dan bahagian hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Seekor Ayam	1200 g	28-32		
Ikan				
Filet Ikan	200 g	6-7	10-25	Letakkan ikan sejuk beku di tengah-tengah pinggan seramik yang leper. Atur bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Balut hujung sempit filet dan ekor ikan menggunakan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Seekor Ikan	400 g	11-13		
Buah-Buahan				
Beri	300 g	6-7	5-10	Selerakkan buah di atas bekas kaca yang bulat dan leper (dengan garis pusat yang besar).
Roti				
Rol Roti (Setiap satu sekitar 50 g)	2 kpg 4 kpg	1-1½ 2½-3	5-20	Atur rol dalam satu bulatan atau roti secara mendatar di atas kertas dapur di pinggan seramik. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Roti bakar/ Sandwic	250 g	4-4½		
Roti Jerman (tepung gandum+ tepung rai)	500 g	7-9		

GRIL

Elemen pemanas gril terletak di bawah siling rongga ketuhar. Ia beroperasi semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Putaran pinggan putar membuatkan makanan menjadi perang dengan lebih seragam. Memanaskan gril dahulu selama 2-3 minit akan membuat makanan menjadi perang dengan lebih cepat lagi.

Perkakas memasak untuk menggril:
Harus kalis api dan boleh termasuk logam. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai digril:
Potongan daging, sosej, stik, hamburger, hirisan bakon dan gamon, bahagian ikan yang nipis, sandwic dan semua jenis roti bakar dengan hias atas.

KOMEN PENTING:
Harap ingat bahawa makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan.

GELOMBANG MIKRO + GRIL
Mod memasak ini menggabungkan haba sinaran yang datang dari gril dengan kelajuan memasak dengan gelombang mikro.
Ia beroperasi hanya semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Disebabkan putaran pinggan putar, makanan menjadi perang dengan rata. Lima mod kombinasi terdapat dengan model ini:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill, 180 W + Grill dan 100 W + Grill.

Perkakas untuk memasak dengan gelombang mikro + gril
Sila gunakan perkakas memasak yang membolehkan gelombang mikro menembusinya. Perkakas memasak harus kalis api. Jangan gunakan perkakas logam dengan mod kombinasi. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro + gril:
Makanan yang sesuai untuk proses memasak mod kombinasi termasuk semua jenis makanan dimasak yang perlu dipanaskan semula dan diperangkan (contohnya pasta bakar), serta makanan yang memerlukan masa memasak yang singkat untuk memerangkan bahagian atas makanan itu. Mod ini juga boleh digunakan untuk bahagian-bahagian makanan yang tebal yang hendak diperangkan dan rangupkan atasnya (contohnya kepingan ayam, membalikkan ia separuh jalan semasa memasak). Sila rujuk kepada jadual gril untuk butiran lanjut.

KOMEN PENTING:
Setiap kali mod kombinasi (gelombang mikro + gril) digunakan, makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan. Sila rujuk kepada arahan di dalam carta berikut.

Makanan mestilah dibalikkan, jika kedua-dua sisinya hendak diperangkan.

Panduan Menggril

Panaskan dahulu gril dengan fungsi gril selama 2-3 minit.
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan Segar	Bahagian	Kuasa	1. Masa Tepi (min.)	2. Masa Tepi (min.)	Arahan
Kepingan Roti Bakar	4 kpg (setiap satu 25 g)	Gril sahaja	2-3	2- 2½	Letakkan kepingan roti bakar sebelah-menyebelah di atas rak.
Tomato Gril	400 g (2 kpg)	300 W + Gril	5-6	-	Potong tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Atur dalam satu bulatan di dalam bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan ia di atas rak rendah. Biarkan selama 2-3 minit.
Roti Bakar-Tomato-Keju	4 kpg (300 g)	180 W + Gril	5-6	-	Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit
Roti Bakar Hawaii (kepingan ham, nenas, keju)	4 kpg (500 g)	300 W + Gril	5-6	-	Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit.
Kentang Bakar	500 g	450 W + Gril	14-16	-	Potong kentang menjadi dua bahagian. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi dengan bahagian terpotong menghadap gril.
Kentang/ Sayur Gratin (sejuk)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Letakkan gratin pasta segar ke dalam bekas pyrex kaca kecil. Letakkan bekas di atas rak rendah. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.
Epal Bakar	2 epal (ca. 400 g)	300 W + Gril	6-7	-	Korek empulur epal dan isikan dengan kismis dan jem. Letakkan sedikit hirisan badam di atasnya. Letakkan epal di atas bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan bekas langsung di atas rak rendah.
Kepingan Ayam	500 g (2 kpg)	300 W + Gril	9-11	8-10	Sapukan kepingan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.
Stik Lembu (sederhana)	400 g (2 kpg)	Gril sahaja	8-12	6-10	Sapu stik lembu dengan minyak. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.
Ikan Panggang	400-500 g	300 W + Gril	6-8	5½-6½	Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan dua ikan sebelah-menyebelah (kepala pada ekor) di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.

Panduan Pinggan kerak

Kami menyarankan agar pinggan kerak dipanaskan dahulu langsung di atas pinggan putar. Pinggan kerak dipanaskan dahulu untuk 3-4 minit. dan ikut masa dan arahan di dalam jadual. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan	Bahagian	Dipanaskan dahulu		Masakan		Arahan
		Mod	Masa (min.)	Mod	Masa (min.)	
Dendeng babi	4-6 keping (80 g)	600 W + Gril	3	600 W + Gril	3-4	Panaskan dahulu pinggan kerak. Letakkan kepingan-kepingan sebelah-menyebelah di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak tinggi.
Tomato Gril	200 g	600 W + Gril	3	300 W + Gril	3½-4½	Panaskan dahulu pinggan kerak. Belah tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Atur dalam satu bulatan di atas pinggan kerak dan letakkan di atas rak tinggi.
Baji Kentang	250 g	600 W + Gril	4	450 W + Gril	8-10	Cuci dan bersihkan articok. Potong kentang menjadi kiub yang sama saiznya. Sapukan dengan minyak zaiton, herba dan rempah. Susunkan kiub-kiub sama rata di atas pinggan. Letakkan pinggan di atas rak tinggi. Balikkan selepas 5-7 minit.
Sayur-Sayuran yang Digril	250 g	600 W + Gril	4	450 W + Gril	5-7	Panaskan dahulu pinggan kerak dan sapukan dengan 1 sudu besar minyak. Letakkan sayur-sayuran segar yang telah dihiris di atas pinggan contohnya kepingan-kepingan lada, bawang, hirisan courgette dan cendawan. Letakkan pinggan di atas rak tinggi.
Piza Sejuk Beku	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	Panaskan dahulu pinggan kerak. Letakkan piza sejuk beku di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak tinggi.
Baget Sejuk Beku	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	Panaskan dahulu pinggan kerak. Letakkan dua baguette sejuk beku dengan toping (seperti sayur-sayuran, ham dan keju) di atas pinggan. Letakkan pinggan di atas rak tinggi.
Kentang Goreng Ketuhar Beku	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	Panaskan dahulu pinggan kerak. Taburkan kentang goreng ketuhar sama rata di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak tinggi. Balikkan selepas separuh masa memasak.
Naget Ayam	300 g	600 W + Gril	4	600 W + Gril	6-8	Panaskan dahulu pinggan kerak. Sapukan pinggan dengan 1 sudu besar minyak. Letakkan naget ayam di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak tinggi. Balikkan selepas 5-6 minit.

PEROLAKAN

Memasak dengan perolakan adalah kaedah tradisional yang diketahui ramai untuk memasak makanan di dalam ketuhar tradisional dengan hawa panas. Kedudukan elemen pemanas dan kipas terletak di dinding sisi, supaya udara panas boleh beredar.

Perkakas memasak untuk proses memasak perolakan:
Semua perkakas kalis ketuhar konvensional, tin membakar dan helaian membakar – apa sahaja yang biasanya anda gunakan di dalam ketuhar perolakan tradisional – boleh digunakan.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak perolakan:
Semua biskit, skon, rol dan kek harus dibuat menggunakan mod ini dan juga kek buah yang kaya, pastri choux dan souffle.

GELOMBANG MIKRO + PEROLAKAN

Mod ini menggabungkan tenaga gelombang mikro dengan udara panas dan dngan itu mengurangkan masa memasak sambil memberi makanan permukaan yang perang dan rangup.
Memasak dengan perolakan adalah kaedah memasak tradisional yang diketahui ramai di dalam ketuhar dengan udara panas yang diedarkan oleh kipas di sisi kiri rongga.
Lima mod kombinasi terdapat dengan model ini:
600 W + Perolakan, 450 W + Perolakan, 300 W + Perolakan, 180 W + Perolakan dan 100 W + Perolakan.

Perkakas untuk memasak dengan gelombang mikro + perolakan:
Harus membolehkan gelombang mikro menembusinya. Harus kalis ketuhar (seperti kaca, tembikar atau “china” tanpa perapi logam); serupa dengan perkakas memasak yang diterangkan di bawah MW + Gril.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro + perolakan:
Semua jenis daging dan ayam itik serta kaserol dan hidangan gratin, kek span dan kek buah ringan, pai dan repui, sayur panggang, skon dan roti.

Panduan perolakan

Panaskan perolakan dahulu dengan fungsi memanas dahulu laju hingga ke suhu yang diingini. Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk proses memasak perolakan. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan Segar	Bahagian	Kuasa	Masa	Arahan
PIZA Piza Sejuk Beku (sedia untuk dibakar)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	Letakkan piza di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 2-3 minit.
PASTA Lasagne Sejuk Beku	400 g	450 W + 200 °C	16-18	Letakkan di dalam bekas pyrex kaca bersaiz sesuai atau biarkan dalam bungkusan asalnya (pastikan ini sesuai untuk gelombang mikro dan haba ketuhar). Letakkan lasagne sejuk beku di atas rak rendah. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.
DAGING Daging Lembu Panggang/ Daging Bebiri Muda Panggang (sederhana)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1sisi pertama 15-17 2sisi kedua 10-14	Sapukan daging lembu/bebiri muda dengan minyak dan rempahkan ia dengan lada, garam dan paprika. Letakkan ia di atas rak rendah, mula-mula dengan bahagian lemak di bawah. Selepas memasak balut dengan kerajang aluminium dan biarkan selama 10-15 minit.
Ayam Panggang	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1sisi pertama 15-17 2sisi kedua 13-15	Sapukan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ayam mula-mula bahagian dada di bawah, kedua bahagian dada di atas di atas rak rendah. Selepas memasak biarkan selama 5 minit.
ROTI Rol Roti Sejuk Beku	6 kpg (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	Letakkan rol roti dalam satu bulatan di atas rak rendah. Biarkan selama 2-3 minit.
Roti Bawang Putih (sejuk, telah dibakar dahulu)	200 g (1 kpg)	180 W + 220 °C	6-8	Letakkan baget dingin di atas kertas membakar di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 2-3 minit.
KEK Kek Marbel (doh segar)	700 g	Hanya 180 °C	70-80	Letakkan doh segar di dalam bekas membakar logam hitam segi empat tepat kecil (panjangnya 25 cm). Letakkan bekas di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 5-10 minit.
Mufin (doh segar)	6x45 g (350-400 g)	Hanya 175°C	20-25	Isikan doh segar sama rata di dalam bekas logam hitam untuk 6 mufin. Letakkan bekas di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 5 minit.
Kroisan/Rol Roti (doh segar)	200-250 g	Hanya 200 °C	13-18	Letakkan baget dingin atau rol roti di atas kertas membakar di atas rak rendah.
Kek Sejuk Beku	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	Letakkan kek sejuk beku terus di atas rak rendah. Selepas mencair beku dan menghangatkan, terus berdiri selama 15-20 minit.

Panduan dulang segiempat sama

Hanya gunakan aksesori dulang segiempat sama dengan mod perolakan atau gril.
Masukkan dulang segiempat sama ke dalam panduan sokongan.
Panaskan dahulu ketuhar dengan fungsi memanas dahulu laju hingga ke suhu yang diingini, kecuali disarankan agar tidak – lihat jadual.
Apabila menggunakan fungsi gril sahaja, panaskan dahulu gril selama 3-4 minit.

Gunakan masa memasak dan arahan di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk membakar perolakan. Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan Segar	Bahagian	Dipanaskan dahulu	Kuasa	Masa (min.)	Arahan
Roti bakar	100 g	Gril	Gril	8-10	Letakkan Roti bakar di atas dulang segiempat sama. Balikkan selepas 4-5 minit.
Roti bakar keju	250 g	Gril	Gril	4-6	Bakar roti dan letakkan hirisan tomato dan keju di atasnya. Letakkan roti bakar keju sebelah menyebelah di atas dulang segiempat sama.
Sayur-Sayuran yang Digril	500 g	Gril	Gril	15-20	Letakkan sayur-sayuran yang diperap, seperti tomato kecil, hirisan courgette, hirisan lada dan cendawan di atas dulang segiempat sama.
Piza Sejuk Beku	350 g	200 °C	200 °C	15-20	Letakkan piza sejuk beku di tengah-tengah dulang segiempat sama.
Piza Buatan Sendiri	800 g	210 °C	210 °C	20-25	Letakkan doh piza segar (400 g) rata di atas dulang segiempat sama menggunakan kertas dapur. Cucuk doh menggunakan garfu. Susunkan toping seperti sos tomato, sayur-sayuran dan keju parut sama rata di atasnya.
Kentang goreng ketuhar sejuk beku	500 g	220 °C	220 °C	23-26	Susunkan kentang goreng ketuhar sama rata di atas dulang segiempat sama.
kek roti	700 g	-	160 °C	55-65	Letakkan doh segar ke dalam bekas logam hitam segiempat tepat (panjangnya 25 cm). Letakkan bekas mengikut lebar di atas dulang segiempat sama.
Kek span	700 g	-	160 °C	40-50	Letakkan doh segar di dalam bekas logam hitam bulat. Letakkan kek di tengah-tengah dulang segiempat sama.
Cookie	200 g	180 °C	180 °C	8-12	Susunkan cookie sama rata di atas dulang segiempat sama.
Mufin	600 g	175°C	175°C	20-25	Letakkan doh segar ke dalam bekas membakar logam hitam untuk 12 mufin. Masukkan bekas mufin di atas dulang segiempat sama atau terus di atas panduan sokongan ke dalam ketuhar.

Cepat & Mudah

MENCAIRKAN MENTEGA

Letakkan 50 g mentega di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Panaskan selama 30-40 saat menggunakan 900 W, sehingga mentega cair.

MENCAIRKAN COKLAT

Letakkan 100 g coklat di dalam bekas kaca kecil yang dalam.
Panaskan selama 3-5 minit, menggunakan 450 W sehingga coklat cair.
Kacau sekali atau dua kali semasa mencairkan. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

MENCAIRKAN MADU BATU

Letakkan 20 g madu batu di dalam bekas kaca kecil yang dalam.
Panaskan selama 20-30 saat menggunakan 300 W, sehingga madu cair.

MENCAIRKAN GELATIN

Letakkan kepingan-kepingan gelatin kering (10 g) selama 5 minit dalam air sejuk.
Letakkan gelatin yang telah dituskan di dalam mangkuk pyrex kaca yang kecil.
Panaskan selama 1 minit menggunakan 300 W. Kacau selepas cair.

MEMASAK GERLIS/AISING (UNTUK KEK DAN GATEAUX)

Campurkan gerlis segera (kira-kira 14 g) dengan 40 g gula dan 250 ml air sejuk.
Masak tanpa ditutup dalam mangkuk pyrex kaca selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 900W, sehingga gerlis/aising menjadi lutsinar. Kacau dua kali semasa memasak.

MEMASAK JEM

Letakkan 600 g buah-buahan (contohnya beri campur) di dalam mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Tambahkan 300 g gula penjeruk dan kacau rata.
Masak bertutup selama 10-12 minit menggunakan 900 W.
Kacau beberapa kali semasa memasak. Tuangkan langsung ke dalam gelas-gelas jem yang kecil dengan penutup putar. Biarkan pada penutup selama 5 minit.

MEMASAK PUDING

Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500 ml) dengan mengikut arahan pembuat dan kacau rata. Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Masak bertutup selama 6½ hingga 7½ minit menggunakan 900 W. Kacau rata beberapa kali semasa memasak.

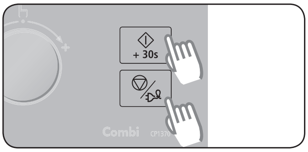
MEMERANGKAN HIRISAN BADAM

Selerakkan 30 g badam yang dihiris dengan rata di atas pinggan seramik bersaiz sederhana.
Kacau beberapa kali semasa memerang selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600 W.
Biarkan ia selama 2-3 minit di dalam ketuhar. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

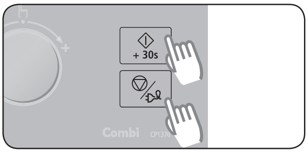
MEMATIKAN PEMBUNYI BIP

Anda boleh mematikan pembunyi bip bila-bila sahaja anda mahu.

1. Untuk mematikan bunyi bip, tekan butang **Stop/ Cancel/Power save (Henti/Batal/Simpan Kuasa)** dan **Start (Mula)** pada masa yang sama.



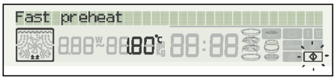
2. Untuk menghidupkan bunyi bip, tekan butang **Stop/ Cancel/Power save (Henti/Batal/Simpan Kuasa)** dan **Start (Mula)** semula pada masa yang sama.

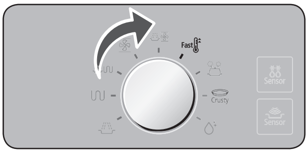


MEMANASKAN KETUHAR DAHULU DENGAN CEPAT

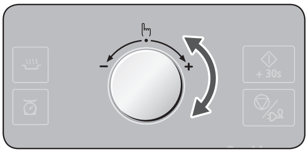
Untuk proses memasak perolakan, anda disarankan supaya memanaskan ketuhar dahulu ke suhu yang sesuai sebelum meletakkan makanan di dalam ketuhar. Apabila ketuhar mencapai suhu yang diminta, ia dikekalkan selama kira-kira 10 minit; ia kemudian dimatikan secara automatik.
Periksa bagi memastikan elemen pemanas berada di kedudukan yang betul bagi jenis proses memasak yang anda perlukan.

1. Putar dail **Mode Selector (Pemilih Mod)** ke kedudukan Panaskan Dahulu Cepat.

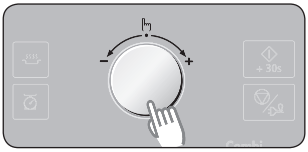




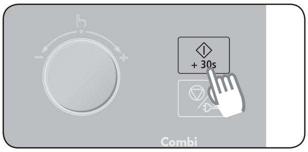
2. Putar Dail **Multi Function Selector (Pemilih Fungsi Berbilang)** ke suhu yang dikehendaki. (Lalai: 180 °C)



3. Tekan butang **Selector (Pemilih)** untuk menetapkan suhu yang dikehendaki.



4. Tekan butang **Start (Mula)**.



Hasil : Ketuhar dipanaskan dahulu ke suhu yang diminta.

- Masa paparan ialah 4 saat.
  Ex) Dalam mod panaskan dahulu cepat pada 180 °C.
- Apabila mencecah susu yang dipraset, ketuhar berbunyi bip 4 kali dan suhu tersebut dikekalkan selama 10 minit.
- Selepas 10 minit, ketuhar berbunyi bip 4 kali dan operasi itu berhenti.

Sekiranya suhu dalaman telah mencapai suhu yang dipraset, ketuhar berbunyi bip 4 kali apabila suhu dan suhu yang dipraset dikekalkan selama 10 minit.

pembersihan dan penjagaan

MEMBERSIHKAN KETUHAR ANDA

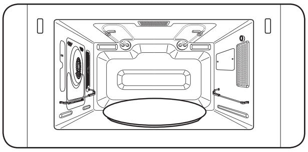
Menggunakan ciri pembersihan stim

Wap dari sistem pembersihan stim akan membasahi permukaan rongga ketuhar. Selepas menggunakan fungsi pembersihan stim, anda boleh membersihkan rongga ketuhar dengan mudah.

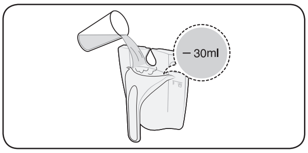
Penting:

- Gunakan fungsi ini hanya selepas ketuhar telah benar-benar sejuk. (Suhu bilik)
- Gunakan hanya air biasa, dan bukan air suling.

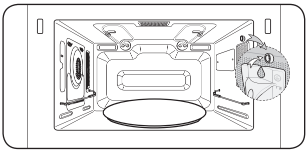
1. Buka Pintu ketuhar.



2. Isi dengan air mengikut garisan panduan di dalam mangkuk air.
   - Garisan ini adalah kira-kira 30 ml.

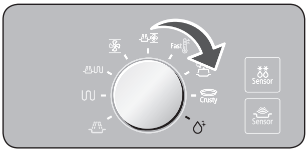


3. Sila pasangkan mangkuk air di sebelah kanan ketuhar.



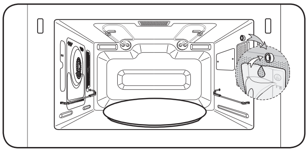
4. Tutup pintu ketuhar.

5. Putar dail **Mode Selector (Pemilih Mod)** ke kedudukan mod **Steam Clean (Pembersihan Stim)**.
   Dan Tekan butang **Start (Mula)**.

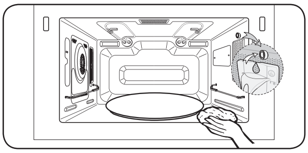




6. Buka Pintu ketuhar.



7. Bersihkan rongga ketuhar dengan tuala kering. Keluarkan pinggan putar, dulang sokongan dan kemudian rak bawah dengan kertas dapur.



- Mangkuk Air hanya boleh digunakan semasa mod "Steam Clean (Pembersihan Stim)".
- Apabila memasak barang bukan cecair, keluarkan mangkuk air kerana ia akan menjadi rosak dan menyebabkan ketuhar gelombang mikro ini terbakar.

Membersihkan ketuhar gelombang mikro anda

Bersihkan ketuhar anda dengan kerap bagi mengelakkan gris dan remah makanan terkumpul, terutamanya pada permukaan dalam dan luar, pintu dan kedap pintu.

1. Bersihkan permukaan luar dengan kain lembut dan air suam yang bersabun. Bilas dan keringkan.
2. Hilangkan sebarang percikan atau kotoran pada permukaan dalam dengan kain bersabun. Bilas dan keringkan.
3. Untuk melonggarkan remah-remah makanan yang telah keras dan menghilangkan bau, letakkan secawan jus lemon yang dicampurkan dengan air di dalam ketuhar yang kosong dan panaskan selama sepuluh minit pada kuasa maksimum.
4. Basuh bahagian dalam.

Penting

- Berhati-hati agar TIDAK menumpahkan air ke dalam lubang pengudaraan.
- JANGAN SEKALI-KALI menggunakan produk yang melelaskan atau pelarut kimia.
- SENTIASA pastikan kedap pintu bersih untuk mengelakkan habuk terkumpul agar pintu boleh ditutup dengan rapat.

penyelesaian masalah dan kod ralat

MENYIMPAN DAN MEMBAIKI KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Pembaikian seharusnya hanya dilakukan oleh juruteknik servis berkelayakan.

Jika ketuhar perlu diservis, cabut palam ketuhar dan hubungi Pusat Perkhidmatan Pelanggan Samsung yang terdekat.

Semasa menghubungi, sila pastikan anda mempunyai maklumat berikut:

- Nombor model dan nombor siri (Boleh dilihat di belakang ketuhar.)
- Butiran waranti
- Perihalan jelas mengenai masalah tersebut

Jika ketuhar perlu disimpan untuk sementara, pilih tempat yang kering dan bersih kerana habuk dan kelembapan boleh menyebabkan kerosakan.

PENYELESAIAN MASALAH

Jika anda menghadapi masalah dengan ketuhar anda, cuba penyelesaian yang disarankan di bawah. Ia mungkin menjimatkan masa dan tidak menyukarkan anda berbanding jika anda membuat panggilan servis yang tidak perlu.

Makanan tidak masak.

- Pastikan pemasa ditetapkan dengan betul dan butang Start (Mula) ditekan.
- Tutp pintu dengan ketat.
- Pastikan tiada fius telah diputuskan atau pemutus litar dicetuskan.

Makanan sama ada terlampau masak atau kurang masak.

- Pastikan masa memasak yang sesuai digunakan.
- Pastikan tahap kuasa yang sesuai digunakan.

Percikan bunga api dan bunyi meletup-letup (pengarkaan) berlaku di dalam ketuhar.

- Pastikan anda menggunakan peralatan memasak tanpa perapian logam.
- Pastikan tiada garfu atau perkakas logam lain tertinggal di dalam ketuhar.
- Jika menggunakan kerajang aluminium, pastikan ia tidak terlalu dekat dengan dinding dalam ketuhar.

Ketuhar menyebabkan gangguan pada radio dan televisyen.

- Sedikit gangguan mungkin berlaku pada televisyen atau radio apabila ketuhar sedang beroperasi. Untuk mengurangkan kesan ini, cuba pasang ketuhar jauh dari televisyen, radio dan aerial.

Gangguan elektronik menyebabkan paparan ditetapkan semula.

- Cabut palam kuasa dan sambungkan ia semula. Tetapkan semula masa.

Pemeluwapan kelihatan di dalam ketuhar.

- Ini ialah perkara biasa. Lapkannya selepas memasak.

Kipas terus beroperasi selepas ketuhar ditutup.

- Ini ialah perkara biasa. Kipas penyejuk mungkin terus beroperasi untuk menyejukkan ketuhar selepas ketuhar ditutup.

Aliran udara dikesan di sekeliling pintu dan bingkai luar.

- Ini ialah perkara biasa.

Pantulan cahaya di sekeliling pintu dan bingkai luar.

- Ini ialah perkara biasa.

Wap keluar dari sekeliling pintu atau bolong-bolong.

- Ini ialah perkara biasa.

Bunyi klik kedengaran semasa ketuhar sedang beroperasi, terutamanya dalam mod cair beku.

- Ini ialah perkara biasa.

KOD RALAT

Kod Ralat	Fungsi Umum
E-11	**GAS SENSOR OPEN (PENGESAN GAS BUKA)** Jika nilai pada pengesan gas lebih daripada 210 semasa operasi/pembatalan.
E-12	**GAS SENSOR SHORT (PENGESAN GAS RENDAH)** Jika nilai pada pengesan gas kurang daripada 6 semasa operasi/pembatalan.
E-13	**GAS SENSOR MAX TIME (PENGESAN GAS MASA MAKS)** Jika masa pengesan gas melebihi anggaran masa memasak.
E-21	**TEMPER SENSOR OPEN (PENGESAN SUHU BUKA)** Jika nilai pada pengesan suhu lebih daripada 250 semasa operasi/pembatalan.
E-22	**TEMPER SENSOR SHORT (PENGESAN SUHU RENDAH)** Jika nilai pengesan suhu kurang daripada 5 semasa operasi/pembatalan.
E-23	**UNFINISHED PREHEAT (PRAPANAS TIDAK SEMPURNA)** Jika ketuhar tidak mencapai suhu yang diinginkan walaupun suatu tempoh masa telah berlalu(Prapanas tidak sempurna).
E-25	**SUHU MELEBIHI 230 °C SEMASA OPERASI MOD MWO** Jika suhu naik sehingga 230 °C semasa operasi mod mwo(api dikesan).
E-31	**WEIGHT SENSOR OPEN (PENGESAN BERAT BUKA)** Jika nilai pada pengesan berat lebih daripada 999 semasa operasi/pembatalan.
E-32	**WEIGHT SENSOR SHORT (PENGESAN BERAT RENDAH)** Jika nilai pada pengesan berat kurang daripada 30 semasa operasi/pembatalan.
E-37	**TURN TABLE TAKE OFF (PINGGAN PUTAR DIKELUARKAN)** Jika dulang sokongan dikeluarkan
E-A1	**DAMPER S/W (PEREDAM S/W)** Jika ia gagal mengesan PEREDAM buka atau tutup selama 1 minit.

CP1395EST_XSM_MA_DE68-03885F.indb   70   2011-08-02   8:20:55

data teknikal

Samsung berusaha untuk mempertingkatkan produk-produknya sepanjang masa. Oleh itu, kedua-dua spesifikasi reka bentuk dan panduan pengguna ini tertakluk kepada perubahan tanpa pemberitahuan.

Atas dasar peraturan biasa 2/1984 (III.10) BKM-IpM. kami sebagai pengedar memberi keterangan, bahawa ketuhar CP1395E/CP1395EST Samsung mematuhi parameter teknologi yang tersebut di bawah.

DATA TEKNIKAL

Sumber Kuasa		240 V ~ 50 Hz
Penggunaan Kuasa	Kuasa Maksimum	3150 W
	Gelombang Mikro	1550 W
	Gril	1650 W
	Perolakan	2150 W
Kuasa Output		100 W / 900 W (IEC - 705)
Frekuensi Pengendalian		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Kaedah Pendinginan		Motor kipas pendingin
Dimensi (L x T x D)	Bahagian Luar	520 x 385 x 481 mm
	Rongga Ketuhar	400 x 235 x 385 mm
Isi Padu		36 liter
Berat	Bersih	Kira-kira 26,5 kg

SOALAN ATAU KOMEN

NEGARA	HUBUNGI	ATAU LAWATI KAMI DI
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-3000-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

No. Kod: DE68-03885F

！请在使用之前仔细阅读指南和安全防范措施

CP1395E
CP1395EST

微波炉

用户手册

Planet First 100% Recycled Paper

本手册采用 100 % 再生纸印制。

想像无限可能

简体中文

感谢您购买本三星产品。
为获得更完善的服务，
请在下面的网站注册您的产品

www.samsung.com/register

SAMSUNG

使用本手册

感谢您购买三星微波炉。
本用户手册包含重要的安全指南，以及使用和维护您的新微波炉时所需的关键信息。
在使用微波炉之前，请认真阅读重要的安全指南并妥善保管以备将来参考。
为方便您的使用，在前盖内提供了快速方便的查找指南，帮您迅速找到基本的烹调操作方法。

安全信息

- 在使用微波炉之前，请详细阅读本手册，并将其存放在微波炉附近的安全位置以备日后参考。
- 请按照本手册所描述的既定用途使用微波炉。本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其使用本产品及进行监督或提供相关指导。本手册中的警告和重要安全说明并未包括所有可能的条件和出现的情况。在安装、维护和使用微波炉时，务必遵守常识，小心谨慎。
- 由于以下这些操作说明综合考虑了各种型号，您的微波炉的特点可能会与本手册中的描述略有不同，可能并不是所有的警告标志都可适用。如果您有任何问题或疑虑，请联系最近的服务中心，或通过网络从 www.samsung.com 上寻求帮助和信息。

重要的安全符号和预防措施。

本用户手册的文本中使用了下列符号 ：

⚠ **警告**	危险或不安全的做法，可能导致**严重的人身伤害或死亡**。
⚠ **警示**	危险或不安全的做法，可能导致**较轻微的人身伤害或财产损失**。
⚠ **警示**	为了减少发生火灾、爆炸、触电或人身伤害的危险，在使用微波炉时，请遵循这些基本的安全防范措施。

⃠	请勿尝试。
	请勿拆卸。
	请勿触摸。
	请严格遵守指导说明。
	请从墙壁插座拔下电源插头。
	请确保微波炉接地，以防止触电。
	请呼叫服务中心获取帮助。
	注意
	重要指示

警告 安装严重警告标志

此微波炉必须由厂家培训合格的微波炉维修人员安装。请参阅“安装微波炉”部分。

请将电源线插入功率适当或更高的墙壁插座中，并且该插座专门用于此微波炉。请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。此外，切勿使用延长线。

- 如果不这样做，而是与其他家用电器通过电源板共用一个墙壁插座或使用延长电源线，可能会导致触电或火灾。
- 切勿使用变压器。这可能会导致触电或火灾。

此微波炉必须由合格的技术人员或维修公司安装。

- 否则可能会导致触电、火灾、爆炸、产品故障或人身伤害。

安装完成后，应允许断开微波炉电源连接。
可通过方便易用的插头断开电源连接，也可以通过在固定布线中按照布线规则加入一个开关来实现。

微波炉应放在台面上使用或只能在台面上使用，不得将微波炉放置在橱柜中使用。

请勿将微波炉安装在加热器和易燃物品附件。
请勿将微波炉安装在潮湿、油污或布满灰尘的地方，也不要直接暴露在阳光下和雨水能够淋到的地方。
请勿将微波炉安装在可能会发生燃气泄漏的地方。

- 这可能会导致触电或火灾。

微波炉不适合安装在机动车、有篷卡车和类似车辆中。

此微波炉必须正确接地。
请勿将微波炉的接地装置连接到天然气管道、塑料水管或电话线上。

- 这可能会导致触电、火灾、爆炸或产品故障。
- 切勿将电源线插入一个没有正确接地的插座，并确保插座符合地方和国家规定。

警示 安装警告标志

微波炉应该放置在方便连接电源插头的位置。

- 否则可能会由于漏电而导致触电或火灾。

请将微波炉安装在能够支撑其重量的水平牢固台面上。

- 否则可能会异常振动、噪声或产品故障。

设备在安装时应与墙壁保持适当的距离。

- 否则可能会由于过热而导致火灾。

可用空间的最低高度必须超过微波炉顶表面。

警告 电气严重警告标志

清除电源插头端子上的所有异物（例如灰尘或水），定期用干布擦拭接触点。

- 拔掉电源插头，用干布进行清洁。
- 否则可能会导致触电或火灾。

将电源插头按照正确方向插入墙壁插座中，使电源线沿着地面布线。

- 如果您以相反的方向将电源插头插入插座，电缆内的电线可能会损坏，这可能会导致触电或火灾。

请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。请不要使用已损坏的电源插头、损坏的电源线或松动的墙壁插座。

- 这可能会导致触电或火灾。

请不要拔出或过度弯曲的电源线。
请不要扭曲电源线或使电源线打结。
请不要将电源线挂在金属物体上，不要在电源线上放置重物，不要将电源线插入物体之间的夹缝中，也不要将电源线强行挤压到微波炉背后的缝隙中。

- 这可能会导致触电或火灾。

在拔下电源插头时，请勿用力拉电源线。

- 握住插头拔下电源插头。
- 否则可能会导致触电或火灾。

如果微波炉或电源线损坏，请联系最近的服务中心。

警示 电气警告标志

在微波炉长时间闲置不用或出现打雷/雷雨时，请拔下电源插头。

- 否则可能会导致触电或火灾。

警告 使用严重警告标志

如果发生气体（如丙烷气体、液化石油气等）泄漏事件，请立即通风，不要接触电源插头。请勿触摸微波炉或电源线。

- 请勿使用换气扇。
- 火花可能会导致爆炸或火灾。

在烹调期间或烹调刚结束后，请注意不要让门、加热器或其他任何部分接触到身体。

- 否则可能会导致灼伤。

本设备在使用期间会变热。应注意避免碰触微波炉内的加热器。

当移动加热器时，请确保使用专为移动加热器而设计的装置，并戴上随产品提供的安全手套，并观察使用后温度是否降到足够低（至少在烧烤或组合烹调操作后 10 分钟）。

务必戴微波炉手套从炉内取碟子，避免意外灼伤。

开门时与微波炉保持手臂长度的距离。
原因 ：释放的热气或蒸汽可能会导致烫伤。

对饮料进行微波加热可能会导致长时间的喷发式沸腾，因此在接触容器时应格外小心；要避免发生此情况，关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度降下来。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。如果发生烫伤，请马上采取以下急救措施 ：

- 将烫伤部位浸在冷水中，至少 10 分钟。
- 用清洁、干燥的布包扎。
- 不要抹任何霜剂、油剂或者洗剂。
- 联系医生

如果电源线损坏，必须由生产厂家、厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。

应照看好儿童，确保他们不会玩耍本设备。

带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸。

警告 ：应该对奶瓶和婴儿食品罐中的牛奶或食物进行搅拌或摇动，并且在喂给婴儿之前务必检查其温度，以避免烫伤。

警告 ：只有在向儿童交待清楚使用说明，使其能安全使用微波炉并了解使用不当的危险后，才允许儿童独自使用微波炉。

警告 ：在用组合模式操作本设备时，由于会产生热量，儿童必须在成年人的监督下才能使用微波炉。

微波炉不可由儿童或肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人使用，除非有人对其进行监督或提供相关指导。

警告 ：在使用期间，某些易接近的部件可能会变热。不应让小孩子接近微波炉，以避免烫伤。

警告 ：在更换微波炉灯之前请确保关闭微波炉电源，以避免发生触电。

请勿用湿手触摸电源插头。

- 这可能会导致触电。

在微波炉正在运转时，请勿通过拔下电源插头来关闭微波炉。

- 重新将电源插头插入墙壁插座中可能会引起火花和导致触电或火灾。

请将所有包装材料存放在远远超出了儿童接触范围的地方，因为包装材料可能对儿童有危险。

- 如果儿童将袋子套在头上，可能会导致窒息。

本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其使用本产品及进行监督或提供相关指导。

– 否则可能会导致触电、烫伤或人身伤害。

绝不要将多功能平底锅用于微波炉或解冻功能。

– 这可能会产生火花或导致火灾。

切勿将此微波炉用于烹调以外的用途。

– 否则可能会导致火灾。

在密封容器（例如奶瓶等）打开后再对其进行加热，在对例如贝壳、坚果、鸡蛋和板栗等食物烹调之前请先开个口。

– 否则可能会由于食物爆炸而导致灼伤或人身伤害。

在烹调结束后请勿马上接触微波炉内部，因为在长时间加热或加热少量食物后微波炉内部会很热。

– 否则可能会导致灼伤。

请不要使用铝箔、金属制品（如容器、叉子等）或带金银边的餐具。

– 这可能会产生火花或导致火灾。

切勿加热塑料或纸制容器，请勿用烘烤功能加热它们。

– 否则可能会导致火灾。

用微波炉烹调食物时，注意不要让食物接触加热器。

– 这可能会导致火灾。

请勿过度加热食物。

– 这可能会导致火灾。

请勿将食物包在纸包（例如杂志或报纸）中加热。

– 这可能会导致火灾。

请勿在微波炉附近使用或放置易燃喷雾剂或物品。

– 这可能会导致火灾或爆炸。

当烹调室中的食物烧焦时，请勿打开微波炉门。

– 如果打开门，流入的氧气可能会导致火灾。

请不要将手指、异物或金属物体（例如钉子或针）插进入口、出口和孔中。如果有异物插入出入口或孔中，请从墙壁插座拔下电源插头，并联系产品提供商或最近的服务中心。

– 否则可能会导致触电或人身伤害。

绝不要将容器盛得过满，选择开口较底部大的容器以防液体喷出。如果瓶颈太细，太热时可能还会爆炸。

给婴儿奶瓶加热时，绝不要盖奶嘴，因为如果过热可能会导致爆炸。

不要在微波炉冷却之前碰触加热器或者炉内壁。

不要将电源线或插头浸入水中，并且将电源线远离高温的表面。

电源线或插头损坏时请勿使用微波炉。

不要在微波炉空的时候使用微波炉。为安全起见，电源会自动断开。30 分钟后您可以正常使用。最好随时在微波炉内放一杯水。如果无意中启动了微波炉，水会吸收微波能量。

警告 ：如果微波炉门或者门封条损坏，在由生产厂家培训合格的维修人员修好之前，请勿使用微波炉。

警告 ：不得将液体和其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸。

如果微波炉进水，请立即切断电源，并联系最近的服务中心。

- 否则可能会导致触电或火灾。

如果微波炉产生奇怪的噪音、烧焦的味道或烟雾，请立即拔下电源插头，并联系最近的服务中心。

- 否则可能会导致触电或火灾。

不要试图自己修理、拆卸或改装微波炉。

- 由于在高压电流进入产品底盘时，可能会导致触电或火灾。
- 您可能会暴露在电磁波下。
- 在需要修理微波炉时，请联系最近的服务中心。

警告 ：对于涉及到拆除防止微波能量泄漏的外壳之维修操作，除合格的维修人员外，其他人员在执行此操作时会有危险。

如果有任何异物（例如水）已经进入微波炉，请拔下电源插头，联系最近的服务中心。

- 否则可能会导致触电或火灾。

如发现冒烟，请先关闭微波炉，断开电源并保持炉门关闭，以便熄灭火焰。

警示 使用警告标志

只能使用适合在微波炉中使用的器皿；不要使用任何金属容器、带金银边的餐具、串肉扦、叉子等。从纸或塑料袋中拿出包扎用的金属线。
原因 ：会产生电弧或火花而损坏微波炉。

在塑料或纸制容器中加热食物时，请密切注视微波炉，由于可能会起火。

少量的食物需要较短的烹调或加热时间。
如果超出正常时间，食物可能会过热或烧焦。

机器在操作中，您可能会听到“喀哒”声，尤其在解冻模式下。
原因 ：当电压输出改变时会发出这种声音，这是正常现象。

绝不要让小孩子使用或摆弄微波炉。在微波炉使用中，也不要让孩子在微波炉附近独自玩耍。不要在微波上放置孩子感兴趣的东西。

应照看好儿童，确保他们不会玩耍本设备。

请注意饮料或食物加热后可能会很热。

- 特别是在喂小孩时，要检查是否已足够冷却。

在加热液体（例如水或其他饮料）时要小心。
- 确保在烹调时或烹调结束后进行搅拌。
- 避免使用颈部细长而光滑的容器。
- 至少在加热后过 30 秒再取出容器。
- 否则可能会导致容器中盛放的液体突然溢出，引起灼伤。

在烹调过程中或烹调结束后，请勿立即直接拿取食物或接触容器的任何部分。

- 请使用烹调手套，因为容器可能会非常烫，您可能会烫伤自己。
- 如果您向前拖拉瓷盘或多功能平底锅，食物可能会溅出来，这可能会导致灼伤。

如果表面破裂，请切断微波炉电源。

- 否则可能会导致触电。

不要使用尖锐的物体刮擦微波炉门玻璃。

- 这可能会导致玻璃损坏或破裂。

不要踩踏在微波炉上，也不要在微波炉上放置物品（例如要洗的脏衣服、烤炉罩、点燃的蜡烛、点燃的香烟、器皿、化学物品、以及金属物品等）。

- 例如布等物品可能会被微波炉门挂住。
- 这可能会导致触电、火灾、产品故障或人身伤害。

不要用湿手操作微波炉。

- 这可能会导致触电。

不要把诸如杀虫剂等易挥发性物质喷洒到微波炉表面上。

- 除了危害人体健康之外，还可能会导致触电、火灾或产品故障。

不要对微波炉门或内侧施加过大的压力或撞击。

- 这可能会导致产品变形或由于电波泄漏造成人身伤害。
- 在微波炉门上悬挂物品可能会导致产品坠落和造成人身伤害。
- 如果门损坏，请不要使用微波炉，并联系最近的服务中心。

不要将微波炉放置在较脆弱的物体上，例如水槽或玻璃物品。

- 这可能会导致水槽或玻璃物品损坏。

只有在微波炉门关好后才能使用。

- 如果使用受到外来物质（例如食物残渣）污染的微波炉，可能会导致产品问题。

在去除刚从微波炉中取出的食物上的包装材料时要小心。

- 如果食物是热的，可能会在拆除包装时突然喷发出热蒸汽，导致您受到灼伤。

不要通过拖拽电源线来拔掉电源插头，务必抓紧插头并将其从插座上直接拔出。

- 电源线损坏可能导致短路、火灾和/或触电。

在烹调时或烹调结束后刚打开门时，不要将脸或身体接近微波炉。

- 请注意不要让小孩靠近微波炉。
- 否则可能会由于高温而导致灼伤。

在打开微波炉门时，请不要在门附近放置食品或重物。

- 这可能会导致食物或物品坠落，造成灼伤或人身伤害。

在烹调期间或烹调刚结束后，请不要通过浇水来突然冷却门、微波炉内部或碟子。

- 这可能会导致微波炉损坏。蒸汽或洒水可能导致灼伤或人身伤害。

微波炉不适用于通过外部定时器或独立远程控制系统方式来操作。

警告 清洁严重警告标志

不要通过直接向微波炉上喷水进行清洁。
不要使用苯、稀释剂或酒精清洁微波炉。

- 这可能会导致褪色、变形、触电或火灾。

在清洁或进行维修之前，请从墙壁插座拔掉微波炉电源插头，去除门上的食物残渣并取出烹调室。

- 否则可能会导致触电或火灾。

不要使用粗糙的研磨性清洁器或尖锐的金属刮刀清洁微波炉门玻璃，因为这些东西会刮伤玻璃表面，可能导致玻璃粉碎。

请勿用微波炉烘干报纸或衣服。

为安全起见，请不要使用高压水清洁器或蒸汽喷射清洁器。

在进行清洁时，微波炉表面可能会比平常热，不应让小孩子接近。（仅清洁模式）

在清洁之前必须去除剩下的溢出物，并指出在清洁期间哪些器皿可以留在微波炉内。（仅清洁模式）

警示 清洁警告标志

微波炉应经常清洁，去除任何残留的食物。

如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

在清洁微波炉（外部/内部）时注意不要伤到自己。

- 微波炉锋利的边缘可能会伤到您。

不要使用蒸汽清洁器清洁微波炉。

- 这可能会导致腐蚀。

安全注意事项可以避免过多的微波泄露

不遵守以下的安全注意事项，可能导致对人体有害的微波泄露。

(a) 在任何情况下，绝不要尝试在微波炉门打开或者安全门锁孔（门销）堵塞时使用微波炉，不要将任何东西插入安全门锁孔。

(b) 不要在微波炉门和前面表面板之间放任何东西，或让食物或者清洁剂残留在密封条上。使用后用湿布擦拭，然后用柔软的干布擦，以确保门和门的密封面板保持干净。

(c) 如果微波炉损坏，在由厂家培训合格的微波炉维修人员修好之前，请勿使用。尤其重要的是保证微波炉能够完全关闭，并且以下三项没有损坏 ：
(1) 门（弯曲）
(2) 门栓（损坏或丢失）
(3) 门封条和密封面

(d) 微波炉不得由非生产厂家培训的合格微波炉技术服务人员调整或修理。

此产品是 Group 2 Class B（第 2 组 B 类）ISM 设备。第 2 组的定义包含所有专门用于产生射频能量的 ISM 设备和/或用于电磁辐射形式的材料处理的设备，以及 EDM 和弧焊设备。B 类设备适合用于民用设施和直接连接到低压供电网（为民用建筑供电）的设施。

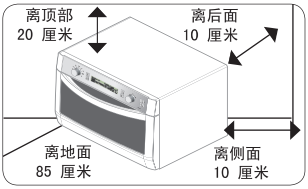
目录

安装微波炉

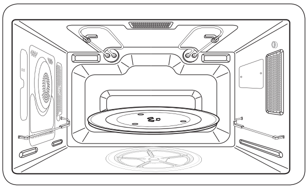
安装微波炉

请将微波炉放在离地面 85 厘米的平稳表面上。
该平稳表面的坚固程度应足以安全承受微波炉的重量。

- 安装微波炉时应确保有足够的通风空间，后面和侧面至少有 10 厘米（4 英寸）的空间，顶部至少有 20 厘米（8 英寸）的空间。



- 拿掉微波炉内的所有包装材料。
  安装转盘支撑托架和转盘。检查转盘是否能自由转动。

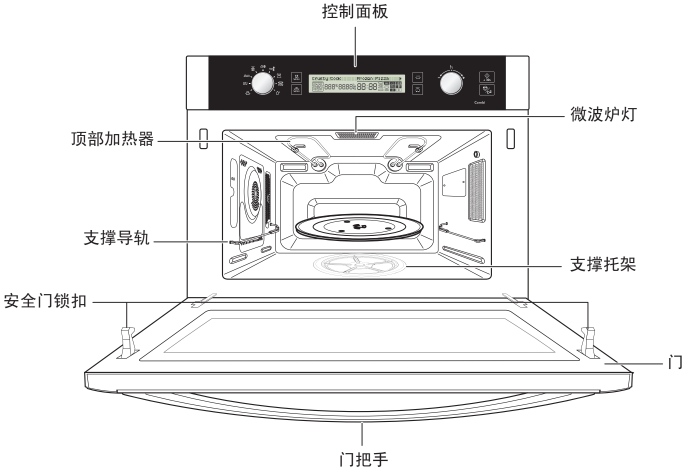


微波炉必须放在离插座较近的地方。

- 不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如传统烤箱或电暖炉附近。必须遵守微波炉的电源规格，并且如需使用延长线，其规格必须与机器原配的电源线相同。在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净机器內部和门边密封带。
- 不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如传统烤箱或电暖炉附近。必须遵守微波炉的电源规格，并且如需使用延长线，其规格必须与机器原配的电源线相同。在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净机器內部和门边密封带。

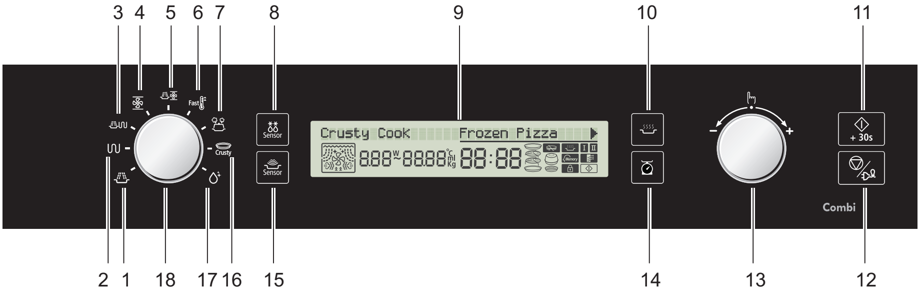
微波炉功能

检查产品和零件



本支撑导轨主要用于烘烤功能。

检查控制面板

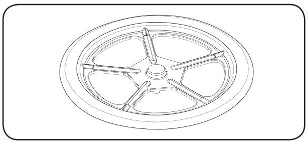


1. 微波模式
2. 烧烤模式
3. 烧烤组合模式
4. 烘烤模式
5. 烘烤组合模式
6. 快速预热模式
7. 传感器蒸煮烹调模式
8. 传感器解冻按钮
9. 显示屏
10. 保温按钮
11. 开始按钮
12. 停止/取消/节能按钮
13. 多功能选择器/选择器按钮
14. 重量指示按钮
15. 传感器烹调按钮
16. 传感器脆皮烹调模式
17. 蒸汽清洁模式
18. 模式选择器

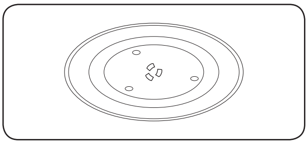
附件

此微波炉提供以下附件 ：

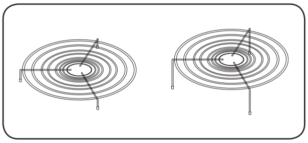
1. 支撑托架，正确放在微波炉底部的重量传感器的上面。
- 支撑托架旋转转盘。



2. 转盘，放在支撑托架的中央。
- 转盘作为主要烹调平台，可以很容易取下来清洗。

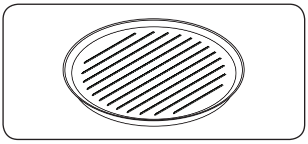


3. 高支架，低支架，放在转盘上。
- 金属支架可用于同时烹调两种食品。一小份可放在转盘上，另一份可放在支架上。
- 金属支架可在烧烤、烘烤和组合烹调中使用。

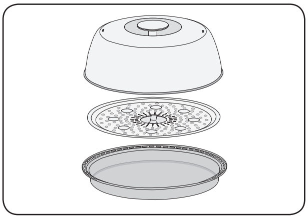


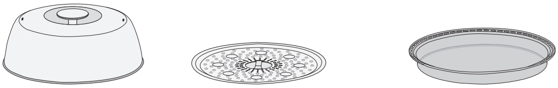
4. 解冻盘，放在转盘的中央。解冻盘可用于解冻冷冻食物。

⚠ 警示
- 切勿用于微波模式（900 W）（ ）、微波+烧烤模式（ ）、微波+烘烤模式（ ）、烘烤模式（ ）、烧烤模式（ ）。只能用于解冻模式。（自动传感解冻模式和微波 100 W/180 W）



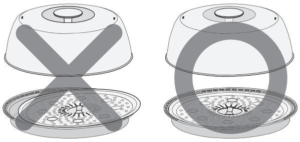
5. 蒸锅，放在转盘上。
- 蒸锅可用于蒸煮烹调。





不锈钢盖　　蒸煮托架　　蒸煮盘

⚠ 警示

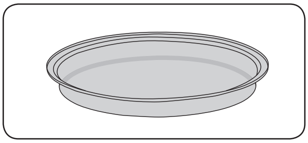


警告!!

- 绝不要与其它产品或型号一起使用本蒸锅。
  这样可能导致起火或本产品严重损坏。
- 蒸锅内无水或食物时请勿使用。
  如果使用此蒸锅，在使用前至少注入 500 毫升水。如果水量少于 500 毫升，可能会导致蒸煮烹调不充分，或者可能导致起火或产品严重损坏。
- 当烹调完毕，从蒸锅中取出食物容器时，必须非常小心，因为容器会非常热。
- 蒸锅只能在传感器蒸煮烹调模式或微波模式下使用。
- 确保蒸锅上盖子安装合适，适合蒸煮盘。
  如果不按照说明书中的指示放置蒸煮盖和蒸煮盘，所蒸煮的鸡蛋或栗子可能会爆炸。

6. 脆皮烤盘。

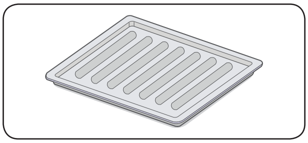
- 脆皮烤盘通过使用微波 + 烧烤模式或微波 + 烘烤模式，使食物的底部变焦，使糕点和比萨饼变得酥脆。



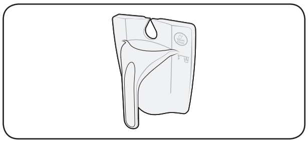
7. 方形托盘。

警示

- 为避免产生火花，微波()，微波+烧烤（）和微波+烘烤（）模式下不要使用。



8. 清洁盛水器，放在微波炉的右侧面。



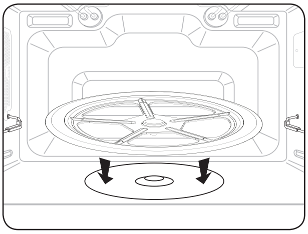
开始之前

将微波炉插入电源插座。此时显示屏显示空白。
打开微波炉门，显示屏闪烁，然后显示“0”。微波炉已可供使用。
本微波炉具有节能模式，请参阅下列详情。
如果微波炉 5 分钟后未使用，将默认为节能模式。节能模式下，显示屏显示空白，微波炉不能使用。
若要退出节能模式，请打开微波炉门，显示屏上会显示 “0”。微波炉已可供使用。

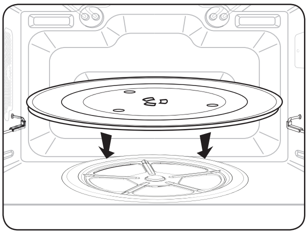
安装微波炉

安装微波炉

1. 将微波炉放到平稳的表面上，并将电源线插入接地电源插座。
   应确保微波炉有足够的通风空间，后面、顶部、侧面至少距微波炉有 4 英寸的空间。
2. 拉动门底边的门把手，打开微波炉门。
3. 用湿布将微波炉内擦拭干净。
4. 将支撑托架放入微波炉中心的凹槽中。



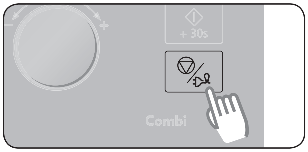
5. 将转盘牢固放入支撑托架的中央。



设置节能模式

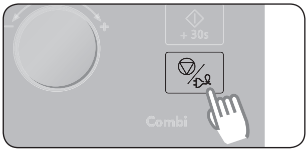
本微波炉具有节能模式。此功能可在微波炉不使用时节省电力。

- 如果微波炉 5 分钟后未使用，将默认为节能模式。节能模式下，显示屏显示空白，微波炉不能使用。
- 若要退出节能模式，请打开微波炉门，显示屏上会显示 “0”。微波炉已可供使用。
- 如果您想用节能模式，请按住**取消/停止/节能**按钮 3 秒。

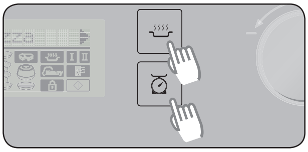


设置语言

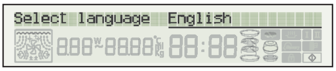
1. 按**取消/停止/节能**按钮，进入待机显示状态。

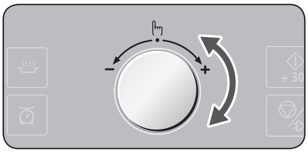


2. 同时按**保温**和**重量指示**按钮。

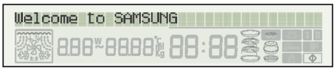


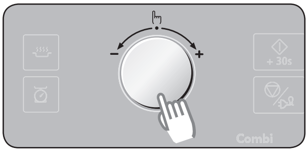
3. 通过旋转**多功能选择器**设置语言。
(English -> Français -> Italiano -> Nederlands -> Español -> Deutsch -> Polski-> Русский)





4. 按**选择器**按钮设置语言。如果设置成功，会看到“Welcome to Samsung（欢迎使用三星产品）”在显示屏上显示 2 秒。

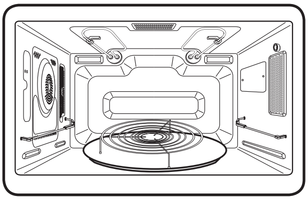


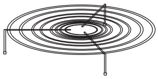


微波炉使用方法

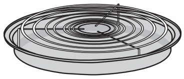
使用烘烤模式

通过微波炉内腔顶部的两个加热器和一个烘烤加热器对食物进行加热，同时风扇从侧面均匀地吹散热空气。
将低支架或低支架+脆皮烤盘放在转盘上。方形托盘放置在支撑导轨上。

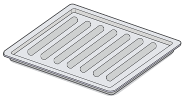




低支架



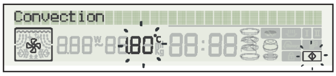
低支架 + 脆皮烤盘

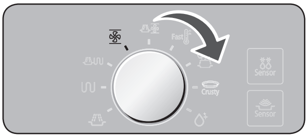


方形托盘

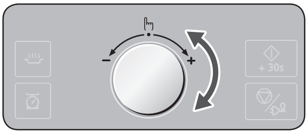
烘烤（ ）设置

1. 将**模式选择器**刻度盘旋至烘烤模式位置。

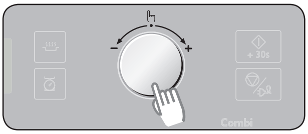




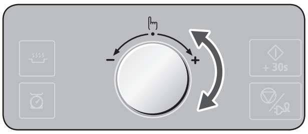
2. 将**多功能选择器**刻度盘旋至所需的温度。
（默认设置 ：180 ℃）



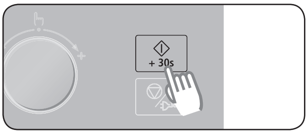
3. 按**选择器**按钮设置所需的温度。



4. 通过旋转**多功能选择器**设置烹调时间。
（最大 90 分钟）
   - 如果不设置烹调时间，将采用预热模式运转。（最大 90 分钟）



5. 按**开始**按钮。
   - 显示屏上的温度（℃）指示灯将亮起，在达到设置温度后指示灯将开始闪烁。



在烹调期间，可更改**烹调时间**和**温度**设置。

- 烹调时间 ：只需旋转**多功能选择器**。
- 温度 ：按**选择器**按钮，然后旋转**多功能选择器**。

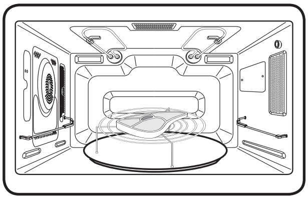
在烘烤模式设置中，顶部加热器和烘烤加热器关闭，在整个烹调过程中需要调节温度。

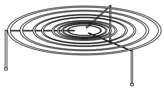
重要指示

1. 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
2. 在使用烘烤模式时，确保玻璃烤盘适合 40-230 ℃ 烹调温度。

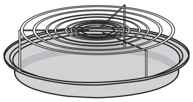
使用烧烤模式

通过顶部的加热器对食物进行加热。（水平位置）
请打开门将食物放在支架上进行烧烤。





高支架

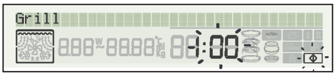


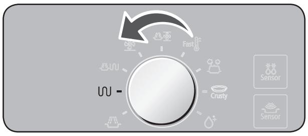
高支架 + 脆皮烤盘

烧烤（ ）设置

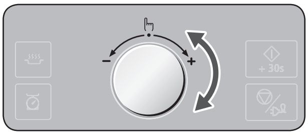
利用烧烤功能，您不必使用微波模式就可以迅速将食物加热并烘焦。

1. 将**模式选择器**刻度盘旋至烧烤模式位置。

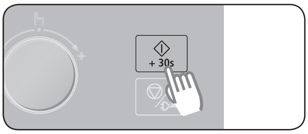




2. 通过旋转**多功能选择器**设置烹调时间。
（最长烹调时间为 90 分钟。）



3. 按**开始**按钮。

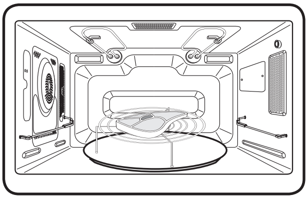


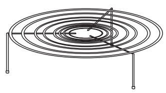
重要指示

1. 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
2. 请检查加热器是否位于水平位置。

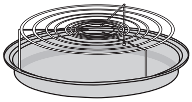
使用烧烤组合模式

结合顶部加热器和微波能量循环对食物进行加热。
请打开门将食物放在支架上进行烧烤。
在烧烤组合模式下不要使用方形托盘。

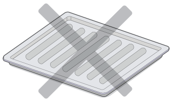




高支架



高支架 + 脆皮烤盘

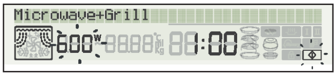


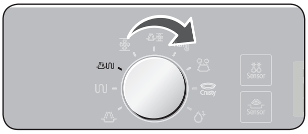
⚠ 方形托盘

烧烤组合（微波+烧烤图标）设置

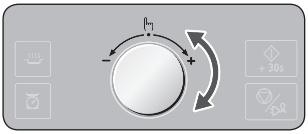
您还可以将微波烹调与烧烤组合使用，可以迅速烹调食物，同时将食物烘焦。

1. 将**模式选择器**刻度盘旋至烧烤组合模式位置。

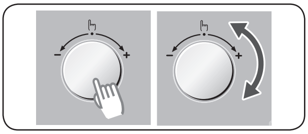




2. 通过旋转**多功能选择器**设置烹调时间。
（最长烹调时间为 90 分钟。）

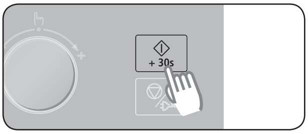


3. 如果要更改功率级别；请按**选择器**按钮，然后通过旋转**多功能选择器**选择适当的功率级别。
- 默认设置 ： 600 W
- 600、450、300、180、100 W



4. 按**开始**按钮。

结果 ：烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并闪烁四次“End（结束）”信息。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



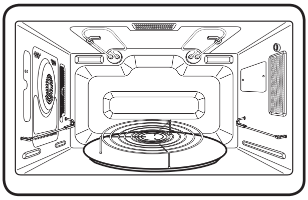
可以在烹调期间改变烹调时间和功率级别。
- 烹调时间 ： 只需旋转**多功能选择器**。
- 功率级别 ： 按**选择器**按钮，然后旋转**多功能选择器**。

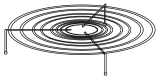
重要指示

1. 请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。
2. 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
3. 请检查加热器是否位于水平位置。

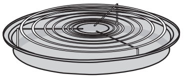
使用烘烤组合模式

结合两个烧烤和一个烘烤加热器以及微波能量循环对食物进行加热，同时一个风扇从侧面均匀地吹散热空气。将低支架或低支架+脆皮烤盘放在转盘上。在烘烤组合模式下不要使用方形托盘。

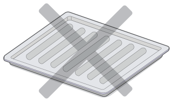




低支架



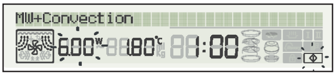
低支架 + 脆皮烤盘

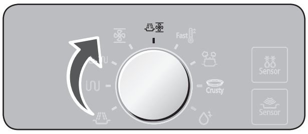


⚠ 方形托盘

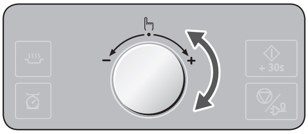
烘烤组合（[烘烤组合图标]）设置

1. 将**模式选择器**刻度盘旋至烘烤组合模式位置。

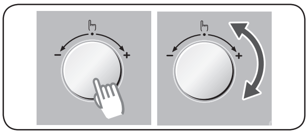




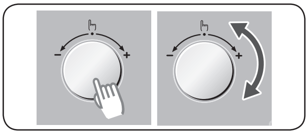
2. 通过旋转**多功能选择器**设置烹调时间。
   （最长烹调时间为 90 分钟。）



3. 如果要更改功率级别；请按**选择器**按钮，然后通过旋转**多功能选择器**选择适当的功率级别。
   - 默认设置 ：600 W
   - 600、450、300、180、100 W

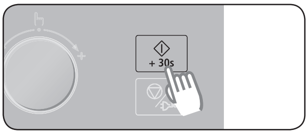


4. 如果要更改温度；请按**选择器**按钮，然后通过旋转**多功能选择器**选择适当的温度。
   （40-210 ℃）
   - 默认设置 ：180 ℃
   - 40-210 ℃



5. 按**开始**按钮。

   结果 ：烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并闪烁四次“End（结束）”信息。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



可以在烹调期间改变烹调时间和功率级别。
- 烹调时间 ：只需旋转**多功能选择器**。
- 功率级别 ：按**选择器**按钮，然后旋转**多功能选择器**。

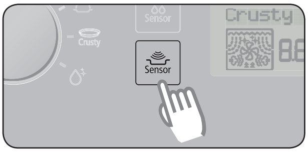
重要指示

1. 请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。
2. 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
3. 请检查加热器是否位于水平位置。

使用传感器烹调模式

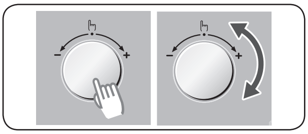
二十五个传感器烹调功能包括/提供预先编程的烹调时间。
您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过旋转多功能选择器调整传感器烹调模式。

1. 按**传感器烹调**按钮。
   - 如果显示屏中出现“▶”图标，这意味着您转到下一个阶段。如果显示屏中出现“◀”图标，您可以返回上一个阶段。

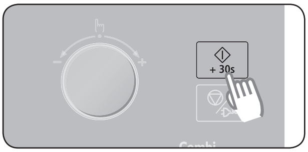




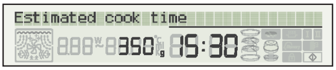
2. 通过旋转**多功能选择器**和按**选择器**按钮设置烹调种类和食物。
   - 如果显示屏上显示“Check the weight range（检查重量范围）”，请检查指示的附件。



3. 如果显示屏上显示开始图标（◈），请按**开始**按钮。然后将通过重量传感器或气体传感器计算烹调时间。
（如果显示翻转，请翻转食物并按下开始按钮。）



结果 ：烹调结束时，微波炉会发出蜂鸣声并显示“Ready. Enjoy your meal. End（已准备好。请享受美餐。结束。）”。
然后，微波炉每隔一分钟就发出三次蜂鸣声。



如果确定了最终的烹调项目，“▶”图标将从显示屏上消失，并闪烁显示开始图标（◈）。
如果需要附件，将显示附件图标以便于您使用。

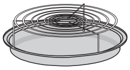
当微波炉已加热时则不能使用传感器程序。如果显示屏上出现“NOW COOLING（正在冷却）”，风扇将自动运转以冷却微波炉，直到“NOW COOLING（正在冷却）”信息从显示屏上消失为止，否则冷却过程可能会持续较长时间。如果着急，可手动冷却食物。选择正确的功率级别、温度和烹调时间。

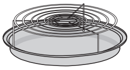
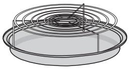
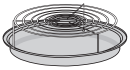
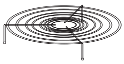
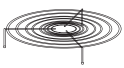
传感器烹调功能

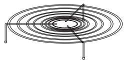
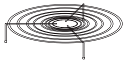
下表列出了 25 种传感器烹调程序。它包含份量、烹调后的放置时间和适当的建议。为便于您的使用预先编程烹调时间和功率级别。
取出时要戴微波炉手套！

食物		份量	碟子/附件	放置时间（分钟）	建议
加热					
饮料 咖啡、牛奶、茶、水（常温）		150-250 克（1 杯或 1 大杯）	瓷杯或大杯	1-2	将液体倒入瓷杯或大杯，加热时不加盖。放在转盘的中央。 将杯子在微波炉中放置一会。 放置前后搅拌饮料。 取出杯子时要小心（请参见液体加热安全指示）。
现成饭菜	**冷藏的现成饭菜**	300-500 克	微波安全碟子	3	将饭菜放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将饭菜放在转盘的中央。 此程序适用于包含三种食物的饭菜（例如带汁的肉、蔬菜和土豆、米饭或面食等配菜）。
	冰冻的现成饭菜（-18 ℃）	300-500 克	微波安全碟子	3-4	刺破冷冻的现成饭菜的保鲜膜。 将饭菜放在转盘的中央。 此程序适用于包含三种食物的饭菜（例如带汁的肉、蔬菜和土豆、米饭或面食等配菜）。

食物		份量	碟子/附件	放置时间（分钟）	建议
汤/酱汁	**冷藏的汤/酱汁**	300-500 克	微波安全碟子	2-3	倒入一个瓷制深盘或碗中，并在加热期间盖上塑料盖。将汤放在转盘的中央。放置前后小心搅拌。
	冷冻的汤/酱汁（-18 ℃）	300-500 克	微波安全碟子	2-3	刺破冷冻的汤的保鲜膜并放在转盘的中央。将汤放在转盘的中央。放置前后小心搅拌。
配菜					
蔬菜	**椰菜**	200-600 克	微波安全碟子	1-2	冲洗并清洁椰菜，然后准备成掰开的小花。将它们放到带盖的玻璃碗中。加 45 毫升水（3 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。
	胡萝卜	200-600 克	微波安全碟子	1-2	冲洗并清洁胡萝卜，然后切成均匀的圆形薄片。将它们放到带盖的玻璃碗中。加 45 毫升水（3 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。
	豆类	200-600 克	微波安全碟子	1-2	冲洗并清洁青豌豆（豆荚）。将它们放到带盖的玻璃碗中。加 45 毫升水（3 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。

食物		份量	碟子/附件	放置时间（分钟）	建议
土豆	**削皮的土豆**	400-800 克	微波安全碟子	2-3	冲洗土豆并削皮，然后切成均匀的小块。将它们放到带盖的玻璃碗中。加 45-60 毫升水（3-4 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。 盖着盖子烹调。
	烤土豆	200 克-1.0 千克		3-5	冲洗并清洁土豆，然后用叉子刺破表皮。给表皮刷上橄榄油和调味品。 将土豆（每个大约 200 克）并排放在低支架上。将支架放在脆皮烤盘上。
大米		200-400 克	微波安全碟子	5-10	使用煮成半熟的大米并加入双倍的冷水。放入带盖耐热玻璃碗。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。
肉/家禽/鱼					
牛肉	**牛排** **三分熟** **五分熟** **全熟**	300-800 克		-	将牛排并排放在高支架上。将支架放在脆皮烤盘上。 微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。 按开始按钮来继续烹调。
	烤牛肉/烤羊肉 **三分熟** **五分熟** **全熟**	800 克-1.5 千克		5-10	给牛肉/羊肉刷油并加调味品（只加胡椒粉，烧烤后再放盐）。将肉放在低支架上，较肥的一面冲下。将支架放在脆皮烤盘上。 微波炉发出蜂鸣声时翻面。烧烤后，在放置期间，肉应该包在铝箔纸中。 将食物放置一会，直至达到您喜欢的烹调结果。

食物		份量	碟子/附件	放置时间（分钟）	建议
鸡肉	**鸡块**	500 克- 1.2 千克		2	给冷藏的鸡块刷上油和调味品。将带皮的一面朝下放在高支架上。 将支架放在脆皮烤盘上。 微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。按开始按钮来继续烹调。
	整鸡	1.1 千克- 1.7 千克		5	给冷藏的鸡刷上油和调味品。 将鸡胸一面朝下放在低支架的中间。 将支架放在脆皮烤盘上。 微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。按开始按钮来继续烹调。
鱼	**烤鱼**	300-800 克		3	给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。将鱼头尾相接地并排放在高支架上。将支架放在脆皮烤盘上。 听见蜂鸣声立即翻面。按开始按钮来继续烹调。
	烤鱼片	300-800 克		3	将鲑鱼片或鱼排并排放在高支架上。 将支架放在脆皮烤盘上。 听见蜂鸣声立即翻面。按开始按钮来继续烹调。
方便食品					
冷冻迷你比萨 （**-18** ℃）		100-400 克		-	将冷冻迷你比萨小吃摆成一圈，放在低支架上。
冷冻宽面条（**-18** ℃）		400-800 克	微波安全碟子 	3-4	将冷冻宽面条放入大小合适的耐热玻璃盘或瓷盘中。将盘子放到低支架上。

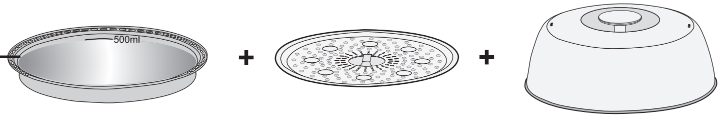
食物	份量	碟子/附件	放置时间（分钟）	建议
冷冻面包卷（-18 ℃）	100-400 克		3-5	将冷冻面包卷摆成一圈，放在低支架上。
冷冻蛋糕（-18 ℃）	400 克- 1.2 千克		5-25	将大块冷冻蛋糕放在低支架中间，将小块冷冻蛋糕并排放在低支架上。 借助于烘烤热量，蛋糕将完成加热并变得酥脆。 此程序适用于以下蛋糕（圆形）和蛋糕块 ：上面有面包屑的水果蛋糕、糖粉奶油细末蛋糕、带果仁的蛋糕。 它不适用于奶油蛋糕和巧克力蛋糕。

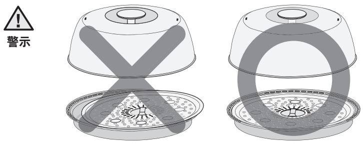
使用传感器蒸煮烹调模式

传感器蒸煮烹调功能提供预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间或功率级别。您可以通过旋转**多功能选择器**调整所需的传感器蒸煮烹调程序。

首先，把蒸锅（带食物）放在转盘的中央。然后关上门。

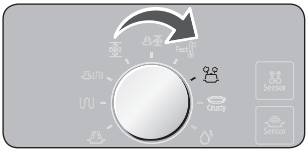
使用容器（蒸锅）



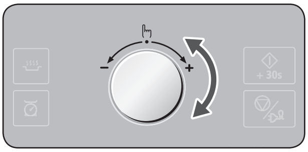


1. 将模式选择器刻度盘旋至**传感器蒸煮烹调**模式位置。

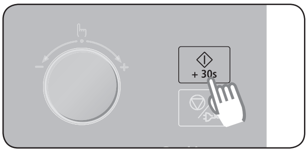




2. 通过旋转多功能选择器设置烹调种类。（请参考第 29-30 页）
   - 如果显示屏上显示“Check the weight range（检查重量范围）”，请检查指示的附件。



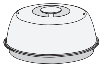
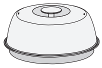
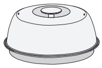
3. 按**开始**按钮。（在烹调期间，运行自动气体传感器。）

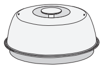
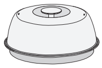


结果 ：烹调结束时，微波炉会发出蜂鸣声并显示“Ready. Enjoy your meal. End（已准备好。请享受美餐。结束。）”。然后，微波炉每隔一分钟就发出三次蜂鸣声。

传感器蒸煮烹调功能

下表列出了 5 种传感器蒸煮烹调程序。
它包含份量、烹调后的放置时间和适当的建议。
为便于您的使用预先编程烹调时间和功率级别。
这些程序只能与蒸煮附件一起使用。
取出时要戴微波炉手套！

食物	份量 （千克）	碟子	放置时间 （分钟）	建议
切成片的蔬菜	200-500 克	 加 500 毫升冷水	-	冲洗并清洁蔬菜，切成小片或类似大小的小块。 将 ½ 升水倒入蒸锅的蒸煮盘。 将蒸煮托架插入蒸煮盘中，加入蔬菜，然后盖上不锈钢盖。 将蒸锅放在转盘上。 此程序适合于中等大小的块状蔬菜，例如椰菜、花椰菜、切片的胡萝卜。
整个蔬菜	200-800 克	 加 500 毫升冷水	-	冲洗并清洁蔬菜。 将 ½ 升水倒入蒸锅的蒸煮盘。 将蒸煮托架插入蒸煮盘中，加入蔬菜，然后盖上不锈钢盖。 将蒸锅放在转盘上。 此程序适用于整个蔬菜，例如玉米棒、朝鲜蓟、整个花椰菜、小土豆和切成四半的大头菜。
鱼片	100-600 克	 加 500 毫升冷水	-	冲洗并清洁鱼片。 将 ½ 升水倒入蒸锅的蒸煮盘。 将蒸煮托架插入蒸煮盘中，并排放入鱼片。可以加入食盐、调味香草和 1-2 大汤匙柠檬汁。 盖上不锈钢盖。将蒸锅放在转盘上。此程序适用于鱼片，如红鱼、青鳕和鳕鱼。

食物	份量 （千克）	碟子	放置时间 （分钟）	建议
煮鸡蛋	100-500 克	 加 500 毫升冷水	1-2	将 ½ 升水倒入蒸锅的蒸煮盘。 将蒸煮托架插入蒸煮盘中。刺破 3-8 个新鲜鸡蛋，每个大约 60 克（中等大小），然后放入不锈钢盘的小内腔中。盖上不锈钢盖，将蒸锅放在转盘上。 蒸煮结束后放置 2-5 分钟。
土豆块	100-500 克	 加 500 毫升冷水	1-2	冲洗土豆并削皮。将土豆切成大小均匀的方块。 将 ½ 升水倒入蒸锅的蒸煮盘。 将蒸煮托架插入蒸煮盘中，在托架上分散放入土豆块，然后盖上不锈钢盖。将蒸锅放在转盘上。

使用手动蒸煮烹调模式

借助蒸锅，不但可以实现传感器蒸煮烹调，而且还能实现手动蒸煮烹调，请参阅右侧的手动蒸煮烹调表。

以下步骤为您解释如何进行手动蒸煮烹调。（第 50-51 页）

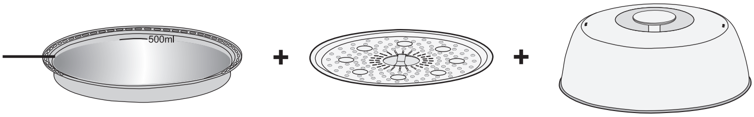
请务必在离开微波炉前检查烹调设置。

首先，把蒸锅（带食物）放在转盘的中央。

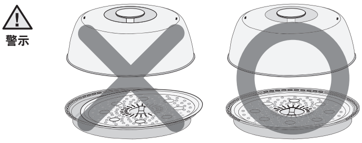
然后关上门。

使用容器

水 500 毫升

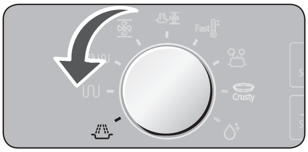


蒸煮盘　　蒸煮托架　　不锈钢盖

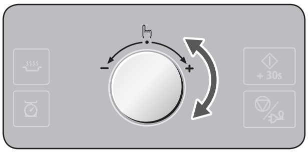


1. 将模式选择器刻度盘旋至**微波**模式位置。

   结果 ：900 W（最大烹调功率）指示会显示在显示屏上 ：
   通过再次旋转**多功能选择器**，选择合适的功率级别，直到显示了合适的瓦数为止。
   按照第 50-51 页上的“手动蒸煮烹调指南”，设置功率级别（900 W）。



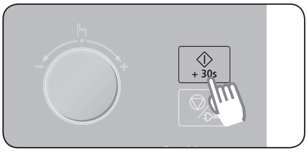
2. 根据需要旋转**多功能选择器**选择烹调时间。
   请参考**第 50-51 页上的“手动蒸煮烹调指南”中的烹调时间说明，设置烹调时间**。



3. 按**开始**按钮。

结果 ：微波炉灯亮起，转盘开始旋转。

- 烹调开始，微波炉会在烹调结束时发出四声蜂鸣声。
- 结束提醒讯号将发出三声蜂鸣声。（每隔一分钟）
- 重新显示当前时间。

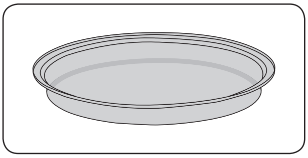


警告!!

- 绝不要与其它产品或型号一起使用本蒸锅。
  这样可能导致起火或本产品严重损坏。
- 蒸锅内无水或食物时请勿使用。
  如果使用此蒸锅，在使用前至少注入 500 毫升水。如果水量少于 500 毫升，可能会导致蒸煮烹调不充分，或者可能导致起火或产品严重损坏。
- 当烹调完毕，从蒸锅中取出食物容器时，必须非常小心，因为容器会非常热。
- 确保蒸锅上盖子安装合适，适合蒸煮盘。
  如果不按照说明书中的指示放置蒸煮盖和蒸煮盘，所蒸煮的鸡蛋或栗子可能会爆炸。

如何清洁蒸煮盘

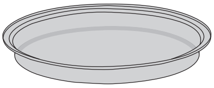
用温水和清洁剂清洁蒸煮盘，然后用清水冲洗。不要使用硬毛刷或硬海绵，这样会损坏它的外层。



蒸煮盘不能使用洗碗机清洗。

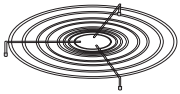
使用传感器脆皮烹调模式

通常，在微波炉中烹调时，如果在烧烤/烘烤箱中使用烧烤或微波模式，糕点和比萨饼的底部会变得湿软。使用三星脆皮烤盘可以让食物的外皮变得酥脆。脆皮烤盘还可以用于咸肉、鸡蛋和香肠等食物。



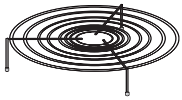
脆皮烤盘

+



低支架

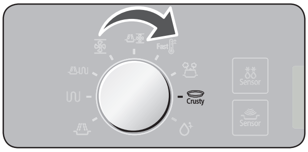
或



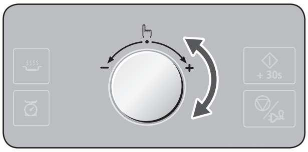
高支架

1. 将模式选择器刻度盘旋至**传感器脆皮烹调**模式位置。

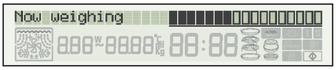


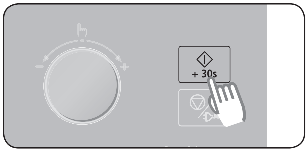


2. 通过旋转**多功能选择器**设置烹调食物。
（请参考第 34 页）



3. 按**开始**按钮。然后它会开始自动重量感测。
（如果在感测重量时按取消按钮，显示屏会跳到前一阶段。）





4. 显示屏上显示估计烹调时间和重量，然后自动开始。

结果 ：烹调结束时，微波炉会发出蜂鸣声并显示“Ready. Enjoy your meal. End（已准备好。请享受美餐。结束。）”。然后，微波炉每隔一分钟就发出三次蜂鸣声。

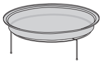
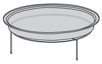
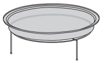
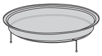
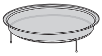


显示附件图标以便于您使用。

当微波炉已加热时则不能使用传感器程序。如果显示屏上出现“NOW COOLING（正在冷却）”，风扇将自动运转以冷却微波炉，直到“NOW COOLING（正在冷却）”信息从显示屏上消失为止，否则冷却过程可能会持续较长时间。如果着急，可手动冷却食物。选择正确的功率级别、温度和烹调时间。

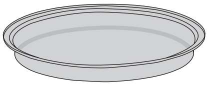
传感器脆皮烹调功能

下表列出了 5 种传感器脆皮烹调程序。
它包含份量、烹调后的放置时间和适当的建议。
为便于您的使用预先编程烹调时间和功率级别。
请始终将大脆皮烤盘和支架放在微波炉的中间。
取出时要戴微波炉手套！

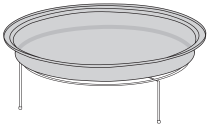
食物	份量（千克）	附件	放置时间（分钟）	建议
冷冻比萨	200-500 克		-	请将比萨放在转盘中央的高支架上的脆皮烤盘中。
冷冻微波炉土豆片	200-500 克		-	请将微波炉土豆片均匀分开放在转盘中央的高支架上的脆皮烤盘中。 微波炉发出蜂鸣声时立即将土豆片翻面。 按开始按钮来继续烹调。
土豆块	200-400 克		1-2	将土豆切成楔形块或方块。刷上橄榄油、盐和调味品。 请将土豆块放在转盘中央的高支架上的脆皮烤盘中。 微波炉发出蜂鸣声时立即将土豆块翻面。按开始按钮来继续烹调。
乳蛋饼	400-800 克		5-10	将乳蛋饼生面团放在脆皮烤盘上，然后添加饼馅。 将其放在转盘中央的低支架上。
饼干/曲奇	100-300 克		2-5	请将饼干/曲奇放在脆皮烤盘中，然后再将其放在转盘中央的低支架上。

使用手动脆皮烹调模式

通常，在微波炉中烹调时，如果在烧烤/烘烤箱中使用烧烤或微波模式，糕点和比萨饼的底部会变得湿软。使用三星脆皮烤盘可以让食物的外皮变得酥脆。脆皮烤盘还可以用于咸肉、鸡蛋和香肠等食物。



转盘中央的脆皮烤盘



脆皮烤盘 + 高支架

1. 如上所述，预热脆皮烤盘。

   在使用脆皮烤盘之前，选择组合模式将它预热 3 至 5 分钟 ：
   - 烘烤（180 ℃）和微波的组合模式。（功率级别为 600 W）。
   - 烧烤和微波的组合模式（功率级别为 600 W）。

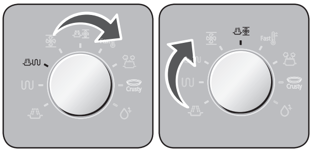
   请一直使用微波炉手套，因为脆皮烤盘会变得很热。

2. 如果您要烹调咸肉和鸡蛋这样的食物，请在盘子上刷油，以便将食物烘烤成好看的焦色。
   - 请注意，脆皮烤盘的表面有一层聚四氟乙烯，这一涂层可能会被擦伤。不要使用任何尖锐物体（如小刀）来在脆皮烤盘上进行切割。
   - 为避免擦伤脆皮烤盘的表面，应使用塑料附件，或将食物从盘中取出后再进行切割。

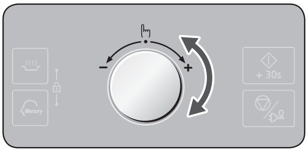
3. 将食物放在脆皮烤盘上。
   - 不要在脆皮烤盘上放任何不耐热的容器（如塑料碗）。

4. 将脆皮烤盘放在微波炉中的金属支架（或转盘）上。
   - 切勿直接将脆皮烤盘放在没有转盘的微波炉中。

5. 将**模式选择器**刻度盘旋至（烧烤或烘烤）组合模式位置。

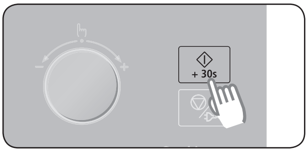


6. 根据需要旋转**多功能选择器**选择烹调时间。
请参考第 60 页上的“手动脆皮烹调指南”中的烹调时间说明，设置烹调时间。



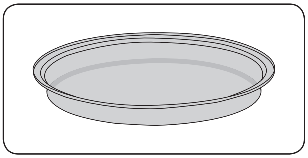
7. 按**开始**按钮。

结果 ：烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并闪烁四次“End（结束）”信息。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



如何清洁脆皮烤盘

用温水和清洁剂清洁脆皮烤盘，然后用清水冲洗。
不要使用硬毛刷或硬海绵，这样会损坏它的外层。



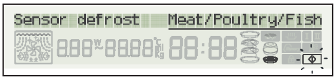
脆皮烤盘不能使用洗碗机清洗。

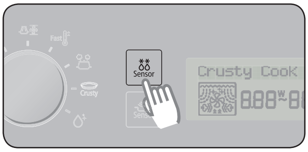
使用传感器解冻模式

设置传感器解冻模式

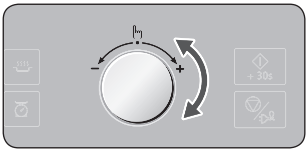
从两个预编程微波解冻设置中进行选择。 解冻时间和功率级别将自动设定。只需选择设置和重量就可以开始解冻。
打开微波炉门。将冷冻食物放在解冻盘的中央。关上微波炉门。

1. 按**传感器解冻**按钮。

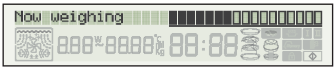


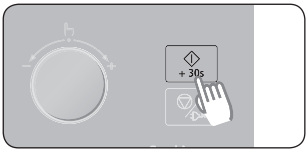


2. 通过旋转**多功能选择器**设置烹调种类。
   - 如果显示屏上显示“Check the weight range（检查重量范围）”，请检查指示的附件。



3. 按**开始**按钮。然后它会开始自动重量感测。



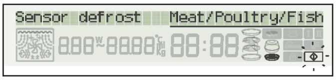


4. 显示屏上显示估计解冻时间和重量，然后自动开始。
   （如果显示翻转，请翻转食物并按下开始按钮。）

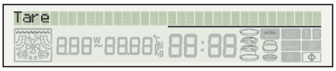
如何变更解冻附件。

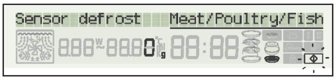
除了手册上的指示附件，您还可以变更为使用其他器皿。 （请参考第 38 页）

- 您可以放置希望使用的器皿。

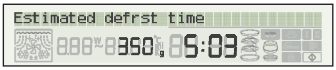


- 按住重量指示按钮 3 秒钟。然后附件图标会从显示屏上消失。





• 打开微波炉门。将冷冻食物放在转盘的中央。
• 按**开始**按钮。然后将通过重量传感器计算解冻时间和重量。显示屏上会显示计算结果。



当微波炉已加热时则不能使用传感器程序。如果显示屏上出现“NOW COOLING（正在冷却）”，风扇将自动运转以冷却微波炉，直到“NOW COOLING（正在冷却）”信息从显示屏上消失为止，否则冷却过程可能会持续较长时间。如果着急，可手动冷却食物。选择正确的功率级别、温度和烹调时间。

传感器解冻程序指南

下表列出 2 种传感器解冻程序，包含份量、放置时间和适当的建议。在解冻前去掉所有包装材料。

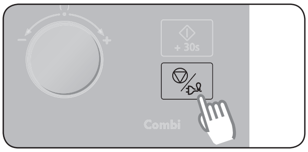
将冷冻肉类、家禽、鱼和蔬菜放在转盘上的大解冻盘上。

冷冻食物 (-18 ℃)	份量 (千克)	放置时间 (分钟)	建议
肉/家禽/鱼	200 克-2.0 千克	20-120	总是用铝箔包住边缘。微波炉发出蜂鸣声时立即将肉翻面。（当您打开微波炉门时，微波炉仍处于操作状态并停止。） 此程序适用于牛肉、羊肉、猪肉、肉片、排骨、肉馅、整鸡、鸡块、整鱼和鱼片。
面包/蔬菜	100 克-1.0 千克	10-60	在解冻盘上，将面包水平纵向朝微波炉门放置，面包卷并排均匀放置，蔬菜平坦铺放。 此程序适用于各种面包（整个的或切片的）以及面包卷和棍子面包。 此程序适合于诸如豌豆、椰菜、胡萝卜片、花椰菜和菠菜卷等蔬菜。

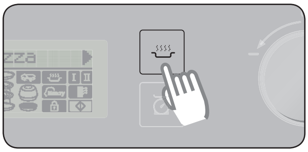
重要指示 ：传感器解冻模式使用微波能量加热食物。
因此，在使用此模式时，必须严格遵守餐具和其他微波安全防范措施的指导原则。

使用保温模式

1. 按**停止/取消/节能**按钮进入待机模式。



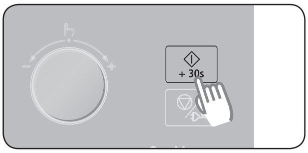
2. 按**保温**按钮。



3. 通过旋转**多功能选择器**选择食物。（请参考第 40 页）



4. 按**开始**按钮。



结果 ：开始保温。运转 30 分钟。保温结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并闪烁四次“End（结束）”信息。
然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

警示 盘子和盛放的食物不能超过 5.0 千克。如果您坚持使用，显示屏会显示错误。

保温功能。

下表列出了 4 种保温程序。包含每种程序适合的食物类型/微波炉用器皿。为便于您的使用预先编程时间和温度。仅烘烤加热器运转，它会循环开启和关闭以保持食物温度。
取出时要戴微波炉手套！

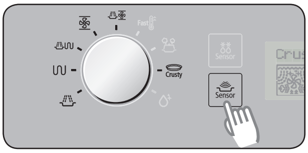
编号	食物	温度	时间	建议
1	**食物**	80 ℃	30 分钟	此设置适合保温烤肉、鸡肉、焗烤菜、比萨饼、土豆和盒饭。
2	**饮料**	80 ℃	30 分钟	此设置适合保温水、牛奶和咖啡。
3	**面包和油酥皮**	60 ℃	30 分钟	此设置适合保温面包、吐司、面包卷、松饼和蛋糕。
4	**碟子/陶器**	70 ℃	30 分钟	此设置适合预热杯子和器皿。 将陶器分散放置在整个转盘上。 请勿让微波炉超过负荷。（最大负重 5.0 千克）

重要指示 ：

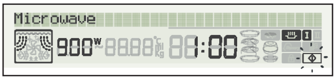
- 不要使用此功能加热冷的食物。此程序专门用于保温刚烹调好的食物。
- 不建议长时间保温食物（超过 1 小时），因为在保温时会继续加热。温热食物更容易变质。
- 用盖子盖住水分含量高的液体和食物。但是如果想要保温松脆的烤制食物或油炸食物，不要盖上盖子。

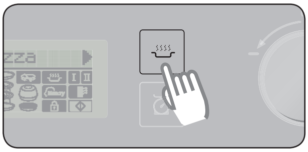
使用手动保温模式

1. 旋转模式选择器刻度盘，选择一个除了**快速预热**、**传感器蒸煮烹调**和**传感器解冻**模式之外的模式。



2. 按**保温**按钮选择保温步骤。（第 1 个阶段 -> 第 2 个阶段 -> 停止保温）
   -  ：保温 15 分钟
   -  ：保温 30 分钟

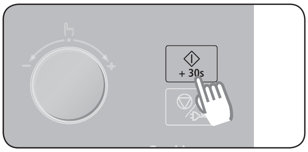




3. 按**开始**按钮。

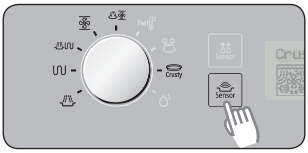
   结果 ：烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并显示“0:00”。然后，微波炉每隔一分钟就发出三次蜂鸣声。



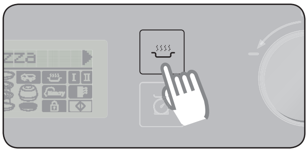


如何设置为在自动传感器烹调模式或手动模式烹调结束后自动继续保温功能。

1. 设置模式和烹调时间。或选择所需的传感器烹调程序。（除了**快速预热**、**传感器蒸煮烹调**和**传感器解冻**模式之外）

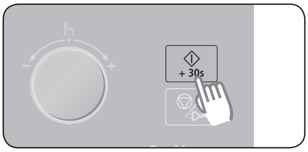


2. 按**保温**按钮选择保温步骤。
   -  ：保温 15 分钟
   -  ：保温 30 分钟



3. 按**开始**按钮。

   结果 ：烹调结束时，自动开始保温。运转 15 或 30 分钟。保温结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并闪烁四次“End（结束）”信息。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

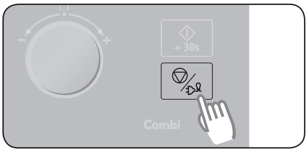


警示

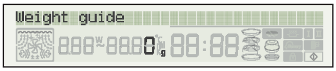
盘子和盛放的食物不能超过 5.0 千克。如果您坚持使用，显示屏会显示错误。

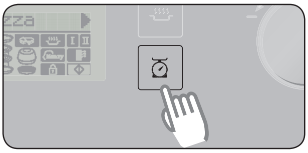
使用重量指示模式

1. 按**停止/取消/节能**按钮进入待机模式。

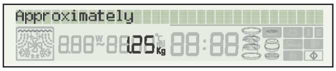


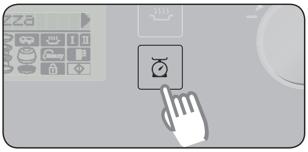
2. 按**重量指示**按钮。如果显示屏上显示
   “0 g（0 克）”，请将食物放在转盘的中
   央，并再次按重量指示按钮。
   （重量范围 ：200~2000 克）





3. 转动转盘 1 秒。启动重量传感器。
   在 3~5 秒后显示估计的重量。





当微波炉已加热时则不能使用重量指示模式。如果显示屏上出现“NOW COOLING（正在冷却）”，风扇将自动运转以冷却微波炉，直到“NOW COOLING（正在冷却）”信息从显示屏上消失为止，否则冷却过程可能会持续较长时间。如果着急，可手动冷却食物。
选择正确的功率级别、温度和烹调时间。

如何使用净重功能。

此功能用于计算除了容器之外的食物净重。

1. 按**停止/取消/节能**按钮进入待机模式。

2. 按重量指示按钮。如果显示屏上显示“0 g（0 克）”。
   则将容器放在转盘中央。按住重量指示按钮 3 秒钟，
   随后会显示“0 g（0 克）”。

3. 将食物放在转盘中央，并再次按重量指示按钮。

4. 显示屏上会显示计算出的净重。

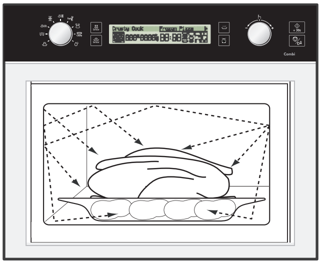
微波炉的工作原理

微波是高频电磁波；释放的能量可用于烹调或加热食物，而不会改变构成或颜色。

您可以使用微波来 ：

- 解冻
- 烹调

烹调原则



1. 通过使用搅拌器分布系统将由磁电管产生的微波均匀地分布。于是，食物就被均匀地烹调。
2. 微波被食物吸收，最多可达到大约 1 英寸（2.5 厘米）的深度。烹调随着热量在食物内的渗透继续进行。
3. 烹调时间根据使用的容器和食物的性质而有所不同 ：
   - 数量和密度
   - 含水率
   - 初始温度（是否冷冻）

重要指示 ：当食物中心被渗入的热量烹调时，即使您将食物拿出微波炉，烹调还会继续。

因此，必须遵照烹调方法和本手册中指定的待机时间，以确保 ：

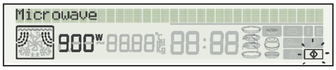
- 食物均匀烹调，直到食物中心
- 整个食物内温度一致

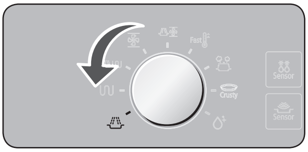
使用微波模式

微波是高频电磁波。在微波烹调过程中，微波能量会穿透食物，被食物中的水分、脂肪和糖分吸引并吸收。微波导致食物中的分子快速移动。这些分子的快速移动产生了摩擦，所产生的热量便可以烹调食物。

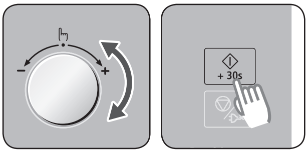
配置微波设置

1. 将**模式选择器**旋至微波位置。显示屏上将显示时间和功率级别。

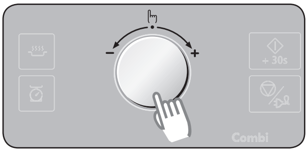




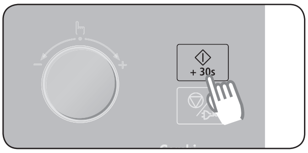
2. 旋转**多功能选择器**设置所需的烹调时间。如果不希望更改功率级别，请按**开始**按钮开始烹调。



3. 要更改功率级别，请按**选择器**（）按钮，然后将**多功能选择器**旋至所需的功率级别。请参考“烹调指南”（第 47-64 页）了解有关合适烹调时间和功率级别的指导原则。



4. 按**开始**按钮开始烹调。



结果

- 烹调开始，当烹调结束时 ：
- 微波炉会发出四声蜂鸣声，并闪烁四次“End（结束）”信息。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

可以在烹调期间改变烹调时间和功率级别。

- 烹调时间 ： 只需旋转**多功能选择器**。
- 功率级别 ： 按**选择器**（）按钮，然后旋转**多功能选择器**。

快速开始 ：

- 如果您希望在短时间内用最大功率（900 W）加热食物，还可以按**开始**按钮一次，每按一次就增加 30 秒的烹调时间。微波炉马上开始工作。

微波功率级别指导说明

功率级别	百分比（%）	输出功率（W）	备注
高	100	900	适合加热液体。
高低	83	750	适合加热和烹调食物。
中高	67	600	适合加热和烹调食物。
中	50	450	适合烹调肉类和加热精细食物。
中低	33	300	
解冻	20	180	适合解冻和持续烹调。
低	11	100	适合解冻精细食物。

微波餐具指南

用于微波模式的餐具必须允许微波通过并穿透食物。 诸如不锈钢、铝或铜等金属会反射微波。因此，不要使用由金属材料制成的餐具。标识微波安全字样的餐具可以放心使用。有关适用餐具的其他信息，请参考下列指南，并在转盘上放一杯水或一些食物。

餐具	微波安全	备注
铝箔	✓✗	可使用少量铝箔以防止食物被过度烹调。如果铝箔离微波炉壁太近或用量太多可能会产生电弧。
脆皮烤盘	✓	预加热时间不要超过 8 分钟。
瓷器和陶器	✓	除非镶有金属边，否则瓷器、陶器、釉面陶器和骨瓷器通常都适用。
一次性聚酯纸碟	✓	一些冷冻的食物使用此类包装。
速食包装		
• 聚苯乙烯杯	✓	可用于加热食物。但过热时聚苯乙烯可能会熔化。
• 纸袋或报纸	✗	可能会着火。
• 再生纸或金属边包装	✗	可能会产生电弧。
玻璃器具		
• 微波炉和餐桌两用器具	✓	除非镶有金属边，否则可以使用。
• 纯玻璃器具	✓	可用于加热食物或液体。但在突然加热时易损的玻璃器具可能会破裂。
• 玻璃罐	✓	必须拿掉盖子。只适用于加热。

餐具	微波安全	备注
金属		
• 碟子	×	可能会产生电弧或着火。
• 冷冻袋捆扎带	×	
纸		
• 碟、杯、餐巾纸和吸油纸	✓	适用于短时间烹调和加热。 也可吸收多余的潮气。
• 再生纸	×	可能会产生电弧。
塑料		
• 容器	✓	耐热的热塑性塑料尤为适用。 其他的一些塑料在高温时可能会变形或褪色。不要使用三聚氰胺塑料。
• 保鲜膜	✓	可用于保持水份。不要接触到食物。 撕开保鲜膜时要小心，蒸汽会逸出。
• 冷冻袋	✓×	仅可使用耐煮沸或不损坏微波炉的袋子。 不能密封。如有必要，用叉子刺破。
蜡纸或防油纸	✓	可用于保持水份和防止飞溅。

“电弧”是用于表示微波炉内火花的微波术语。

✓ ： 推荐
✓× ： 小心使用
× ： 不安全

微波烹调指南

微波

微波能量实际上会穿透食物，被食物中的水分、脂肪和糖分吸引并吸收。
微波导致食物中的分子快速移动。这些分子的快速移动产生了摩擦，所产生的热量便可以烹调食物。

烹调

微波烹调的餐具 ：
餐具必须允许微波能量穿透它才能发挥最大的效能。微波会被金属（例如不锈钢、铝或铜）反射，但是它们可以穿透陶器、玻璃和瓷器以及纸和木头。因此一定不能将食物放在金属容器中烹调。
在微波模式下始终使用转盘。将盘子和食物放在转盘上。

适合微波烹调的食物 ：
多种食物适合微波烹调，包括新鲜或冰冻的蔬菜、水果、面食、大米、谷物、豆类、鱼和肉。沙司、蛋羹、汤、发面布丁、果酱和酸辣酱也可以在微波炉中加热。通常来说，微波炉适用于平时在炉架上烹调的任何食物。例如溶化黄油或巧克力，请参见指南结尾部分的轻松快速使用小窍门章节。

烹调过程中进行覆盖
在烹调过程中对食物进行覆盖是非常重要的，这是因为水分会蒸发成水蒸气，它们在烹调过程中起一些作用。可以用不同的方式覆盖食物 ：例如，用瓷盘、塑料盖或微波保鲜膜。

待机时间
烹调完成后，将食物放置一段时间是非常必要的，这样可以使食物中温度平均。

冰冻蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。
盖着盖子烹调最短时间，见下表。继续烹调直到达到你需要的效果。
烹调过程中搅拌两次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。放置期间盖上盖子。

食物	份量（克）	功率（W）	时间（分钟）	放置时间（分钟）	说明
菠菜	150	600	5-7	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
椰菜	300	600	8-10	2-3	加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。
豌豆	300	600	7-9	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
四季豆	300	600	7½-9½	2-3	加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。
多种蔬菜（胡萝卜/豌豆/玉米）	300	600	7-9	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
什锦蔬菜（中国口味）	300	600	7½-9½	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。

新鲜蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。每 250 克新鲜蔬菜加 30-45 毫升（2-3 大汤匙）冷水，除非对加水量另有建议，见下表。盖着盖子烹调最短时间，见下表。继续烹调直到达到你需要的效果。烹调过程中搅拌一次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。待机时间为 3 分钟，在此期间盖上盖子。

提示 ：将新鲜蔬菜切成差不多大小的块。块切得越小，烹调速度越快。

所有新鲜蔬菜都应该使用全微波功率（900 W）进行烹调。

食物	份量（克）	时间（分钟）	放置时间（分钟）	说明
椰菜	250 500	3-4 6-7	3	准备成大小相同的小花。将茎放在中央。
芽甘蓝	250	5-6	3	加 60-75 毫升水（5-6 大汤匙）。
胡萝卜	250	4-5	3	将胡萝卜切成大小相同的薄片。
花椰菜	250 500	4-5 7-8	3	准备成大小相同的小花。将较大的小花切开。将茎放在中央。
小胡瓜	250	3-4	3	将小胡瓜切成薄片。加 30 毫升水（2 大汤匙）或一块黄油。烹调到小胡瓜稍微软一点即可。
茄子	250	3-4	3	将茄子切成小片并洒上 1 大汤匙柠檬汁。
韭葱	250	3-4	3	将韭葱切成片。
蘑菇	125 250	1-2 2-3	3	准备整个小蘑菇或切成片的蘑菇。不要加水。洒上柠檬汁。用盐和胡椒粉调味。食用前排干水。
洋葱	250	4-5	3	将洋葱切成片或切成两半。 只加 15 毫升水（1 大汤匙）。
辣椒	250	4-5	3	将辣椒切成小片。
土豆	250 500	4-5 7-8	3	对削皮的土豆称重并将它们切成差不多大小的两半或四半。
大头菜	250	5-6	3	将大头菜切成小块。

蒸锅的蒸煮使用指南

将 500 毫升水倒入蒸锅的蒸煮盘。将蒸煮托架放入蒸煮盘中，在托架上加入食物，然后盖上不锈钢盖。将蒸锅放在转盘上。烹调时间取决于食物的大小、厚度和类型。

在蒸煮薄片或小块食物时，建议减少时间。在蒸煮厚片或大尺寸的食物时，可以增加时间。

此表中的功率级别和时间可用作蒸煮烹调指南。

食物	份量 （克）	冷水 （毫升）	功率 （W）	时间 （分钟）	说明
椰菜	400	500	900	12-18	冲洗并清洁椰菜。将椰菜切成大小差不多的小块。将小块椰菜均匀放在蒸煮盘上。
胡萝卜	400	500	900	15-20	冲洗并清洁胡萝卜，然后切成均匀的薄片。将薄片摆放在蒸煮盘上。
整个花椰菜	600	500	900	20-25	清洁整个花椰菜，然后放在蒸煮盘上。
玉米棒	400 克 （2 块）	500	900	23-28	冲洗并清洁玉米棒。 将玉米棒并排竖立在蒸煮盘上。
小胡瓜	400	500	900	10-15	冲洗小胡瓜，然后将其切成大小差不多的薄片。将薄片均匀摆放在蒸煮盘上。
冰冻的什锦蔬菜	400	500	900	18-23	将冷冻的什锦蔬菜（-18 ℃），诸如椰菜、花椰菜、切成片的胡萝卜均匀摆放在蒸煮盘上。
土豆 （小块）	500	500	900	25-30	冲洗并清洁土豆，然后用叉子刺破表皮。将整个土豆均匀摆放在蒸煮盘上。
苹果	800 克 （4 个苹果）	500	900	15-20	冲洗苹果并除去果核 将苹果并排竖立在蒸煮盘上。

CP1395EST_XSM_CN_DE68-03885F.indb 50 2011-08-02 8:19:46

食物	份量 （克）	冷水 （毫升）	功率 （W）	时间 （分钟）	说明
煮鸡蛋	3-8 个鸡蛋	500	900	15-20	刺破 3-8 个新鲜鸡蛋（中号），然后放入蒸煮盘的小内腔中。 蒸煮结束后加盖放置 2-5 分钟。
对虾	250 克 （5-6 块）	500	900	10-15	在对虾上洒上 1-2 大汤匙柠檬汁。 将其均匀放在蒸煮盘上。
鱼片 （鳕鱼、红鱼）	500 克 （2-3 块）	500	900	12-17	在鱼片上洒上 1-2 大汤匙柠檬汁，并加入香草和调味品（如艾菊）。将鱼片均匀放在蒸煮盘上。
鸡胸片	400 克 （2 片）	500	900	20-25	冲洗并清洁鸡胸片。 将鸡胸片并排竖立在蒸煮盘上。

大米和面食的烹调指南

大米 – 使用较大的带盖耐热玻璃碗 – 烹调过程中大米的体积会加倍。盖着盖子烹调。烹调结束后，在放置前进行搅拌，加盐或加调味香草和黄油。

烹调结束后，大米可能并未吸收所有的水。

面食 – 使用较大的耐热玻璃碗。加沸水，一小撮盐并充分搅拌。不盖盖子烹调。烹调过程中及烹调后不时地搅拌一下。放置过程中盖上盖子，之后彻底排干水。

食物	份量 (克)	功率 (W)	时间 (分钟)	放置时间 (分钟)	说明
大米 (煮成半熟的)	250 375	900	16-18 18-20	5	加 500 毫升冷水。 加 750 毫升冷水
糙米 (煮成半熟的)	250 375	900	22-23 24-25	5	加 500 毫升冷水。 加 750 毫升冷水
混合米 (大米 + 菰米)	250	900	17-19	5	加 500 毫升冷水。
混合谷物 (大米 + 谷物)	250	900	19-20	5	加 400 毫升冷水。
面食	250	900	11-13	5	加 1000 毫升热水。

加热

您的微波炉加热食物所用的时间比普通炉灶所用时间少得多。
下表中的功率级别和加热时间可用作指南。表中确定的时间假定液体为室温（+18 到 +20 ℃），冷藏食物的温度为 +5 到 +7℃。

进行覆盖

避免加热较大的食物（例如大块的肉），它们可能会在中间被加热之前就被过度烹调或烤干了。加热小块效果更好。

功率级别和搅拌

一些食物可以用 900 W 的功率进行加热，而另一些可能应该使用 750 W、600 W、450 W 或甚至 300 W 的功率。有关指导说明，请查看下表。通常情况下，如果食物鲜嫩、份量较大或者容易被快速加热（例如肉馅饼），则最好使用较低的功率级别加热食物。

在加热过程中充分搅拌或将食物翻过来可以获得最佳的效果。如果可能，食用前再次搅拌。

加热液体和婴儿食物时应特别注意。为避免液体喷发沸腾和可能的烫伤，请在加热前、加热过程中和加热后搅拌。放置期间将它们留在微波炉中。我们建议将一个塑料汤匙或者玻璃棒放在液体中。避免过度加热（从而烧坏）食物。
最好低估烹调时间，并按需要进行额外的加热。

加热和待机时间

第一次加热食物时，记录下所用的时间将很有帮助，以备将来进行参考。

务必确保加热的食物被充分均匀加热。

加热后将食物放置一段时间，以便使温度平均。建议在加热后放置 2-4 分钟，除非表中建议了不同的待机时间。

加热液体和婴儿食物时应特别注意。另请参见介绍安全注意事项的章节。

加热液体

关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度平均。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。为避免喷发沸腾和可能的烫伤，您应将一只汤匙或者玻璃棒放入饮料中，在加热前、加热时和加热后搅拌。

加热液体和食物

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间（分钟）	放置时间（分钟）	说明
饮料 （咖啡、茶和水）	250 毫升 （1 大杯） 500 毫升 （2 大杯）	900 W	1½-2 3-3½	1-2	倒入大杯中，不加盖子加热 ：如果是 1 杯，则放在中间；如果是 2 杯，则并排放。 放置期间放在微波炉中并充分搅拌。
汤（冷藏的）	250 克 450 克	900 W	3-4 4-5	2-3	将汤倒入瓷制深盘或瓷制深碗中。盖上塑料盖。 加热后充分搅拌。 食用前再次搅拌。
炖品 （冷藏的）	450 克	600 W	5½-6½	2-3	将炖品放入瓷制深盘中。 盖上塑料盖。 加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。
带汁的面食 （冷藏的）	350 克	600 W	4½-5½	3	将面条（意大利式细面条或鸡蛋宽面条）放在瓷制平盘上。盖上微波保鲜膜。食用前搅拌。
带汁的带馅面食 （冷藏的）	350 克	600 W	5½-6½	3	将带馅面食（混沌或饺子）放在瓷制深盘上。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下， 放置前和食用前再次搅拌。
盒饭 （冷藏的）	350 克	600 W	5-6	3	将 2-3 种冷藏食物放在瓷盘上。 盖上微波保鲜膜。

加热婴儿食物

婴儿食物
放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌！ 食用前放置 2-3 分钟。再次搅拌并检查温度。建议的食用温度 ：30 - 40 ℃ 之间。

婴儿牛奶
将牛奶倒入消毒的玻璃瓶中。加热时不要盖杯盖。给婴儿奶瓶加热时，一定不要盖奶嘴，因为如果过热可能会导致爆炸。放置前和食用前充分摇晃！ 在给婴儿喂牛奶或食物前，一定要仔细检查其温度。建议的食用温度 ：大约 37℃。

备注 ：
婴儿食物在食用前特别需要进行仔细检查以防止烫伤。下一个表中的功率级别和时间可用作加热指南。

加热婴儿食物和牛奶
此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间（分钟）	放置时间（分钟）	说明
婴儿食物（蔬菜 + 肉）	190 克	600 W	30 秒。	2-3	放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。
婴儿麦片粥（谷物 + 牛奶 + 水果）	190 克	600 W	20 秒。	2-3	放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。
婴儿牛奶	100 毫升	300 W	30-40 秒	2-3	充分搅拌或摇晃并倒入消毒的玻璃瓶中。放在转盘的中央。不盖盖子烹调。充分摇晃并至少放置 3 分钟。喂给婴儿之前，请充分摇晃并仔细检查温度。
	200 毫升		1 分钟 到 1 分钟 10 秒。		

解冻

微波非常适合于对冰冻的食物进行解冻。微波在一段较短的时间内逐渐解冻冰冻的食物。如果客人突然拜访，微波炉可以为您提供极大的方便。

冰冻的家禽在烹调前必须彻底解冻。取下任何金属结并将其从包装中取出以允许解冻的液体流出。

将冰冻的食物放在盘子上，无需覆盖。中途将食物翻一下，倒出液体并尽可能快地去掉任何残余物。
时常检查食物以确保它摸上去不会变热。
如果冰冻食物上某些较小、较细的部分开始热起来，则可以在解冻过程中给它们包上小条铝箔。

如果家禽的外表面开始热起来，则停止解冻并放置 20 分钟，然后继续。
将鱼、肉和家禽放置一段时间以完全解冻。完全解冻的待机时间取决于被解冻食物的重量。请参考下表。

提示 ：扁平的食物的解冻效果好于较厚的食物，数量较少的食物所需的解冻时间比较大食物的解冻时间要短。冰冻和解冻食物时记住这一提示。

对于温度大约在 -18 到 - 20 ℃ 的冰冻食物，请使用下表作为指南。

所有冰冻的食物都应该使用解冻功率级别（180 W）进行解冻。

食物	份量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	说明
肉类				
肉馅	250 克 500 克	4-6 9-11	15-30	将肉放在瓷盘上。 用铝箔包住较细的边缘。 解冻时间过半后翻过来！
猪排	250 克	7-8		
家禽				
鸡块	500 克 （2 块）	12-14	15-60	首先，将鸡块带皮的一面朝下放在瓷制平盘上，将整鸡鸡胸朝下放在瓷盘上。用铝箔将翅膀这样较细的部分包起来。解冻时间过半后翻过来！
整鸡	1200 克	28-32		
鱼				
鱼片	200 克	6-7	10-25	将冷冻鱼放在瓷盘的中间。将较薄的部位放在较厚部位的下面。 用铝箔包住整条鱼的尾巴和鱼片较细的边缘。 解冻时间过半后翻过来！
整鱼	400 克	11-13		
水果				
浆果	300 克	6-7	5-10	将水果摆在圆玻璃平盘上（直径较大的）。
面包				
面包卷（每个大约 50 克）	2 片 4 片	1-1½ 2½-3	5-20	将面包卷摆成一个圈或水平摆放面包，垫上吸油纸，放在瓷盘上。 解冻时间过半后翻过来！
烤面包/三明治	250 克	4-4½		
德国面包（小麦 + 黑麦粉）	500 克	7-9		

烧烤

烧烤加热器位于微波炉内腔的顶壁。加热器在微波炉门关上、转盘旋转时运转。转盘的旋转使食物更均匀地烘烤成焦色。将烤架预热 2-3 分钟，这样能使食物更快地烘焦。

烧烤餐具 ：
应该耐火，可以含有金属。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合烧烤的食物 ：
排骨、香肠、鱼片、汉堡包、咸肉、火腿片、薄鱼块、三明治以及所有上面带有装饰菜的吐司面包。

安全指示 ：
切记，无论何时，只要单独使用烧烤模式，食物必须放在高支架上，除非提供了另外的建议。

微波 + 烧烤
这种烹调模式结合了来自烤架的辐射热和微波烹调的速度。
此模式只有在微波炉门关上、转盘旋转时才运转。由于转盘在不停旋转，食物被均匀地烤焦。此型号的产品提供以下五种组合模式 ：
600 W + 烧烤、450 W + 烧烤、300 W + 烧烤、180 W + 烧烤、100 W + 烧烤。

微波 + 烧烤烹调时使用的餐具
请使用微波可以穿透的餐具。餐具应该是耐火的。不要在组合模式下使用金属餐具。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合微波 + 烧烤烹调的食物 ：
适合组合模式烹调的食物包括所有种类的熟食（这类食物需要加热和烤焦，如烤面条）以及需要很短烹调时间来烤焦食物顶部的食物。另外，此模式还可以用于较厚的块状食物，对于这样的食物，最好将表面烤得焦黄酥脆（如鸡块，烹调进行到一半时，将食物翻面）。有关进一步的详细信息，请参考烧烤指南表。

安全指示 ：
只要使用组合模式（微波 + 烧烤），食物就应该放在高支架上，除非提供了另外的建议。请参考下表中的指示。

如果要将食物的两面都烤焦，必须将食物翻面。

烧烤指南

用烧烤功能将烤架预热 2-3 分钟。
此表中的功率级别和时间可用作烧烤指南。取出时要戴微波炉手套。

新鲜食物	份量	功率	1．面时间（分钟）	2．面时间（分钟）	说明
吐司片	4 片（每片 25 克）	仅限烧烤	2-3	2-2½	将吐司片并排放在高支架上。
烤西红柿	400 克（2 块）	300 W + 烧烤	5-6	-	将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。在耐热的玻璃平盘中摆成一圈。将盘子放在低支架上。放置 2-3 分钟。
西红柿干酪吐司	4 片（300 克）	180 W + 烧烤	5-6	-	先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。放置 2-3 分钟
夏威夷吐司（火腿、菠萝、干酪片）	4 片（500 克）	300 W + 烧烤	5-6	-	先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。放置 2-3 分钟。
烤土豆	500 克	450 W + 烧烤	14-16	-	将土豆切成两半。将土豆摆成一圈，放在高支架上，切开的一面挨着烤架。
焗烤土豆/蔬菜（冷藏的）	450 克	450 W + 烧烤	9-11	-	将新鲜焗烤菜放入耐热的小玻璃盘中。将盘子放在低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。
烤苹果	2 个苹果（约 400 克）	300 W + 烧烤	6-7	-	将苹果取核，填入葡萄干和果酱。上面放一些杏仁片。将苹果放在耐热的玻璃平盘上。将盘子直接放在低支架上。
鸡块	500 克（2 块）	300 W + 烧烤	9-11	8-10	给鸡块刷上油和调味品。将鸡块摆成一圈，放在高支架上。烧烤后，放置 2-3 分钟。
牛排（五分熟）	400 克（2 块）	仅限烧烤	8-12	6-10	给牛排刷油。将猪排摆成一圈，放在高支架上。烧烤后，放置 2-3 分钟。
烤鱼	400-500 克	300 W + 烧烤	6-8	5½-6½	给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。将两条鱼头尾相接地并排放在高支架上。烧烤后，放置 2-3 分钟。

脆皮烤盘指南

建议您将脆皮烤盘直接放在转盘上预热。预热脆皮烤盘 3-4 分钟，按照表中的时间和指示进行操作。取出时要戴微波炉手套。

食物	份量	预热		烹调		说明
		模式	时间（分钟）	模式	时间（分钟）	
咸肉	4-6 片（80 克）	600 W + 烧烤	3	600 W + 烧烤	3-4	预热脆皮烤盘。将肉片并排放在脆皮烤盘上。将烤盘放在高支架上。
烤西红柿	200 克	600 W + 烧烤	3	300 W + 烧烤	3½-4½	预热脆皮烤盘。将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。将西红柿在烤盘上摆成一圈，放在高支架上。
土豆块	250 克	600 W + 烧烤	4	450 W + 烧烤	8-10	冲洗并清洁土豆。切成楔形块或方块。刷上橄榄油、香草和调味品。将土豆块均匀放在烤盘上。将烤盘放在高支架上。5-7 分钟后翻一下。
烤蔬菜	250 克	600 W + 烧烤	4	450 W + 烧烤	5-7	预热脆皮烤盘，刷上 1 大汤匙油。将新鲜的切片蔬菜放在脆皮烤盘上，如辣椒片、洋葱片、胡瓜片和蘑菇片。将脆皮烤盘放在高支架上。将烤盘放在高支架上。
冷冻比萨	350 克	600 W + 180 ℃	4	450 W + 200 ℃	10-12	预热脆皮烤盘。将冷冻比萨放在脆皮烤盘上。将烤盘放在高支架上。
冷冻棍子面包	250 克	600 W + 180 ℃	3	180 W + 200 ℃	10-12	预热脆皮烤盘。在烤盘上放两个带有浇头（如蔬菜、火腿和奶酪）的冷冻棍子面包。将烤盘放在高支架上。
冷冻微波炉土豆片	250 克	600 W + 180 ℃	4	180 W + 200 ℃	12-14	预热脆皮烤盘。将微波炉土豆片均匀放在脆皮烤盘上。将烤盘放在高支架上。烹调时间过半后翻一下。
鸡块	300 克	600 W + 烧烤	4	600 W + 烧烤	6-8	预热脆皮烤盘。刷上 1 大汤匙油。将鸡块放在脆皮烤盘上。将烤盘放在高支架上。5-6 分钟后翻一下。

烘烤

利用烘烤烹调是一种众所周知的烹调方法，是在有热空气的传统炉具中烹调食物的传统方法。
加热器和风扇位于微波炉侧壁上，这样，热空气就可以循环流动。

烘烤烹调的餐具 ：
可以使用所有不会损坏微波炉的常规餐具、焙烤铁罐和焙烤铁板，即您在传统的烘烤烘箱通常使用的任何餐具。

适合烘烤烹调的食物 ：
所有饼干、单张烤饼、面包卷和蛋糕以及加大量水果的蛋糕、鸡蛋糕点和 soufflés 都应该用这种模式制作。

微波 + 烘烤

此模式将微波能量与热空气结合在一起，因此在缩短烹调时间的同时，使食物的表面焦黄酥脆。
烘烤烹调是一种众所周知的传统烹调方法 ：利用内腔左侧壁上的风扇使热空气循环流动来烹调食物。
此型号的产品提供以下五种组合模式 ：
600 W + 烘烤、450 W + 烘烤、300 W + 烘烤、180 W + 烘烤、100 W + 烘烤。

微波 + 烘烤烹调时使用的餐具 ：
应该能让微波穿透。应该是不损坏微波炉的（例如，没有金属镶边的玻璃制品、陶器或瓷器）；类似微波 + 烧烤模式中描述的餐具。

适合微波 + 烘烤烹调的食物 ：
所有种类的肉和家禽、以及砂锅菜和焗烤菜、松糕、加少量水果的蛋糕、派和酥皮水果甜点、烤蔬菜、烤饼和面包。

烘烤指南

利用快速预热功能进行烘烤预热，预热到所需的温度。此表中的功率级别和时间可用作烘烤烹调指南。取出时要戴微波炉手套。

新鲜食物	份量	功率	时间	说明
比萨 冷冻比萨 （烤好的现成比萨）	300-400 克	450 W + 200 ℃	7-9	将比萨放在低支架上。烘烤后， 放置 2-3 分钟。
面食 冷冻的宽面条	400 克	450 W + 200 ℃	16-18	放入大小合适的耐热玻璃盘或留在原来的包装中（注意，此包装应适用于微波和烤箱加热）。将冷冻的宽面条放在低支架上。 烹调后，放置 2-3 分钟。
肉类 烤牛肉/烤羊肉 （五分熟）	1000-1200 克	450 W + 160 ℃	第 1 面 15-17 第 2 面 10-14	给牛肉/羊肉刷油，加上胡椒粉、盐和辣椒粉。 将肉放在低支架上，较肥的一面冲下。 烹调后，用铝箔包好， 放置 10-15 分钟。
烤鸡	1100-1200 克	450 W + 190 ℃	第 1 面 15-17 第 2 面 13-15	给鸡刷上油和调味品。 先将鸡胸朝下放在低支架上，再将鸡胸朝上放在低支架上。 烹调后，放置 5 分钟。
面包 冷冻面包卷	6 片 （350 克）	100 W + 160 ℃	6-8	将面包卷摆成一圈，放在低支架上。 放置 2-3 分钟。
大蒜面包 （预烘烤的冷藏面包）	200 克 （1 条）	180 W + 220 ℃	6-8	将冷藏的棍子面包放在烘焙纸上， 再放到低支架上。 烘烤后，放置 2-3 分钟。
蛋糕 大理石花纹蛋糕 （新鲜的生面团）	700 克	仅限 180 ℃	70-80	将新鲜的生面团放在一个小的矩形黑色金属烤盘（长度为 25 厘米）上。 将盘子放在低支架上。 烘烤后，放置 5-10 分钟。
松饼（新鲜的生面团）	6x45 克 （350-400 克）	仅限 175 ℃	20-25	将制作 6 个松饼的新鲜生面团均匀摆放在一个黑色金属盘上。 将盘子放在低支架上。 烘烤后，放置 5 分钟。
新月形面包/ 面包卷 （新鲜生面团）	200-250 克	仅限 200 ℃	13-18	将冷藏的新月形面包或面包卷放在烘焙纸上，再放到低支架上。
冷冻蛋糕	1000 克	180 W + 160 ℃	16-18	将冷冻的蛋糕直接放在低支架上。 在解冻和加热后， 放置 15-20 分钟。

方形托盘指南

只有在烘烤或烧烤模式下才使用方形托盘附件。
将方形托盘插入支撑导轨中。
利用快速预热功能预热微波炉，预热到所需的温度，除非建议您不要预热微波炉，请参见下表。
在仅使用烧烤功能时，将烤架预热 3-4 分钟。

此表中的烹调时间和说明可用作烘烤指南。取出时总是要戴微波炉手套。

新鲜食物	份量	预热	功率	时间（分钟）	说明
吐司面包	100 克	烧烤	烧烤	8-10	将吐司面包放在方形托盘上。 4-5 分钟后翻一下。
干酪吐司	250 克	烧烤	烧烤	4-6	吐司面包，在上面放西红柿片和干酪。将干酪吐司并排放在方形托盘上。
烤蔬菜	500 克	烧烤	烧烤	15-20	在方形托盘上放入腌制好的蔬菜，例如小西红柿、胡瓜片、辣椒片和蘑菇。
冷冻比萨	350 克	200 ℃	200 ℃	15-20	将冷冻比萨放在方形托盘中央。
自制比萨	800 克	210 ℃	210 ℃	20-25	将新鲜比萨面团（400 克）平摊在垫有吸油纸的方形托盘上。 叉子刺破面团。 将诸如番茄汁、蔬菜和装饰成格子形状的干酪等浇头均匀平摊在顶部。
冷冻微波炉土豆片	500 克	220 ℃	220 ℃	23-26	将微波炉土豆片均匀放在方形托盘上。
面糊饼	700 克	-	160 ℃	55-65	将新鲜生面团放在矩形黑色金属盘（长 25 厘米）中。将盘子横向放在方形托盘上。
海绵蛋糕	700 克	-	160 ℃	40-50	将新鲜的生面团放在一个黑色金属圆形盘上。 将蛋糕放在方形托盘中央。
饼干	200 克	180 ℃	180 ℃	8-12	将饼干均匀放在方形托盘上。
松饼	600 克	175 ℃	175 ℃	20-25	将制作 12 个松饼的新鲜生面团摆放在黑色金属烤盘上。将松饼插入方形托盘或直接放在微波炉内的支撑导轨上。

轻松快速

溶化黄油

将 50 克黄油放入小的玻璃深盘中。盖上塑料盖。
使用 900 W 加热 30-40 秒，直到黄油溶化。

溶化巧克力

将 100 克巧克力放入小的玻璃深盘中。
使用 450 W 加热 3-5 分钟，直到巧克力溶化。
溶化过程中搅拌一两次。取出时要戴微波炉手套！

溶化结晶的蜂蜜

将 20 克结晶的蜂蜜放入小的玻璃深盘中。
使用 300 W 加热 20-30 秒，直到蜂蜜溶化。

溶化明胶

将明胶片（10 克）放在冷水中浸泡 5 分钟。
将晾干的明胶放在小的耐热玻璃碗中。
使用 300 W 的功率加热 1 分钟。融化后搅拌。

制作糖浆/糖衣（用于蛋糕）

将速溶糖浆（大约 14 克）与 40 克糖和 250 毫升冷水混合。
使用 900 W 在耐热玻璃碗中不盖盖烹调 3½ 到 4½ 分钟，直到糖浆/糖衣透明为止。烹调过程中搅拌两次。

制作果酱

将 600 克水果（例如多种浆果）放入一个大小合适的带盖耐热玻璃碗中。
加 300 克果酱糖并充分搅拌。
使用 900 W 盖上盖子加热 10-12 分钟。
烹调过程中多次搅拌。直接倒入带拧盖的小果酱玻璃瓶中。
盖着盖子放置 5 分钟。

制作布丁

按照厂家的说明将布丁粉、糖和牛奶（500 毫升）混合并充分搅拌。
使用大小合适的带盖耐热玻璃碗。使用 900 W 盖着盖子烹调 6½ 到 7½ 分钟。烹调过程中充分搅拌多次。

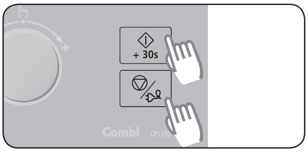
烘焦杏仁片

将 30 克切成片的杏仁均匀地放在中等大小的瓷盘上。
使用 600 W 烘焦 3½ 到 4½ 分钟，烘焦过程中多次搅拌。
在微波炉中放置 2-3 分钟。取出时要戴微波炉手套！

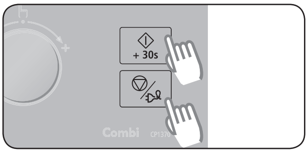
关闭蜂鸣器

您可以随时关闭蜂鸣器。

1. 要关闭蜂鸣器，请同时按**停止/取消/节能**和**开始**按钮。



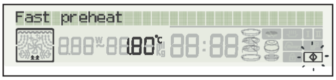
2. 要重新打开蜂鸣器，请再次同时按**停止/取消/节能**和**开始**按钮。

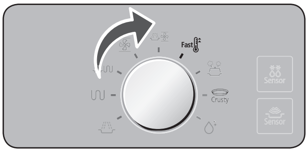


快速预热微波炉

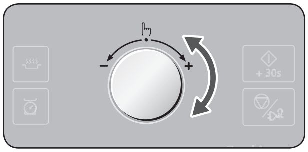
烘烤烹调时，建议您在将食物放入微波炉之前将微波炉预热到适当的温度。当微波炉达到所设置的温度时，它会保持大约 10 分钟，然后再自动断开电源。
针对您需要的烹调类型，检查加热器是否位于正确位置。

1. 将**模式选择器**刻度盘旋至快速预热模式位置。

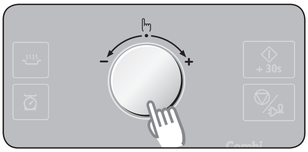




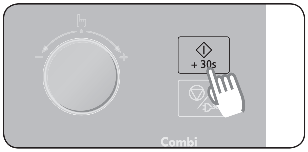
2. 将**多功能选择器**刻度盘旋至所需的温度。
（默认设置 ：180 ℃）



3. 按**选择器**按钮设置所需的温度。



4. 按**开始**按钮。



结果 ：微波炉被预热到所设置的温度。
- 显示时间为 4 秒。
  如 ：使用快速预热模式预热到 180 ℃。
- 一旦达到预设温度，微波炉会发出 4 声蜂鸣声，该温度保持 10 分钟。
- 10 分钟后，微波炉发出 4 声蜂鸣声，停止运转。

如果设置温度时里面的温度已达到预设温度，微波炉会发出 4 声蜂鸣声，温度和预设的温度将保持 10 分钟。

清洁和保养

清洁微波炉

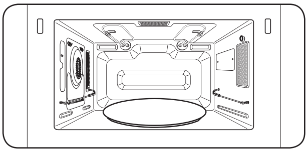
使用蒸汽清洁功能

蒸汽清洁系统提供的蒸汽可浸湿炉内表面。
使用蒸汽清洁功能后，可以轻松地清洁微波炉内腔。

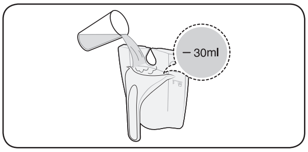
重要指示：

- 只有在微波炉完全冷却后，才能使用此功能。（室温）
- 只能使用一般的水，不要使用蒸馏水。

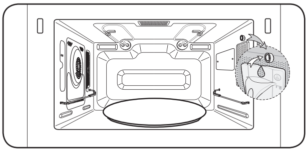
1. 打开微波炉门。



2. 按盛水器内的刻度线加水。
   - 刻度线大约为 30 毫升。



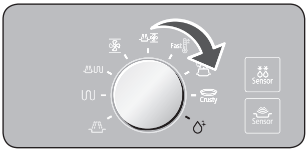
3. 请将盛水器挂在微波炉的右面。



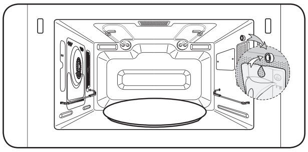
4. 关上微波炉门。

5. 转动模式**选择器刻度盘**到**蒸汽清洁**模式位置。
   然后按**开始**按钮。

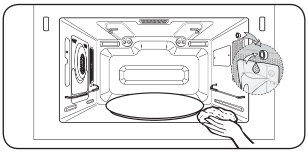




6. 打开微波炉门。



7. 请用干毛巾清洁微波炉的内壁。
   将转盘和支撑托架拿出来，架子下只留下吸油纸。



- 盛水器只能在“蒸汽清洁”模式下使用。
- 烹调非液体食物时，请将盛水器拆下来，因为它会损坏微波炉，使微波炉起火。

清洁您的微波炉

为防止油脂和食物残渣堆积，需要经常清洁微波炉。特别是内外表面、门和门的密封条。

1. 用软布和热的肥皂水擦净外表面。然后用清水擦净并拭干。
2. 用蘸有肥皂水的布擦净并拭干内表面上的污点和污迹。
3. 要软化已变硬的食物残渣和去除异味，在空微波炉内放一杯稀释的柠檬汁，用最大功率加热十分钟。
4. 清洗内部。

重要指示

- 特别注意不要将水溅到通风孔内。
- 绝不要使用研磨剂或化学溶剂。
- 务必确保门的密封条清洁，不要有残渣堆积，使门可以完全关紧。

疑难解答和错误代码

存放和修理您的微波炉

必须由合格的技术服务人员修理。

如果微波炉需要维修服务，请拔下电源插头，联系最近的三星客户服务中心。

打电话前，请准备好以下信息：
- 型号和序列号（可以在微波炉后面找到。）
- 保修详情
- 问题的清楚描述

如果要临时存放微波炉，请选择一个干燥、无尘的地方，因为灰尘和潮湿的空气可能会损坏微波炉。

疑难解答

如果您的微波炉有以下所列问题，请尝试以下建议的解决方法。这些解决方案可以节省您的时间，使您不必拨打维修电话。

食物未烹调。

- 确保定时器已正确设置，开始按钮已经按下。
- 门关紧。
- 确保未烧断保险丝或触发了电路断路器。

食物被烹调过度或未煮熟。

- 确保使用了合适的烹调时间。
- 确保使用了合适的功率级别。

炉内有火花和噼啪声（电弧）。

- 确保您使用了合适的餐具, 不带金属边的碟子。
- 确保炉内没有叉子或其他金属器皿。
- 如果使用铝箔，确保离内壁不要太近。

微波炉对收音机或电视造成干扰。

- 微波炉工作时可能会对电视或收音机造成轻微的干扰。若要尽可能最小化这种影响，安装微波炉时则尽量远离电视、收音机和天线。

电子仪器的干扰会导致显示屏需要重新设置。

- 拔下电源插头再插上。重设时间。

炉内结露。

- 这是正常情况。烹调完毕后擦拭即可。

微波炉关闭后，风扇持续运转。

- 这是正常情况。微波炉关闭后，冷却风扇可能持续运转直至微波炉冷却。

门和外壳附近有雾。

- 这是正常情况。

门和外壳附近有灯光。

- 这是正常情况。

门和通风口有蒸汽飘出。

- 这是正常情况。

微波炉操作中，会产生“喀哒”声，尤其在解冻模式下。

- 这是正常情况。

错误代码

错误代码	说明
E-11	**气体传感器打开** 在操作/取消过程中，气体传感器的数值超过 210 时。
E-12	**气体传感器短路** 在操作/取消过程中，气体传感器的数值少于 6 时。
E-13	**气体传感器最大时间** 气体传感器时间超过估计的烹调时间。
E-21	**温度传感器打开** 在操作/取消过程中，温度传感器的数值超过 250 时。
E-22	**温度传感器短路** 在操作/取消过程中，气体传感器的数值少于 5 时。
E-23	**未完成预加热** 虽然某特定时间已过，但微波炉未达到期望的温度（未完成预加热）。
E-25	**微波模式运行期间超过 230 ℃。** 微波模式运行期间，温度超过 230 ℃（火力感应）。
E-31	**重量传感器打开** 在操作/取消过程中，重量传感器的数值超过 999 时。
E-32	**重量传感器短路** 在操作/取消过程中，重量传感器的数值少于 30 时。
E-37	**取下转盘** 取下支撑托架时
E-A1	**阻尼开关** 打开或关闭 1 分钟后，不能感应到阻尼。

技术规格

三星一直都在致力于改进其产品的品质。设计规范及其用户说明如有更改，恕不另行通知。

根据 2/1984（III.10）BKM-IpM 共同监管权，作为分销商我们证实三星 CP1395E/CP1395EST 微波炉符合下述技术参数。

技术规格

电源		240 V ~ 50 Hz
耗电量	最大功率	3150 W
	微波	1550 W
	烧烤	1650 W
	烘烤	2150 W
输出功率		100 W / 900 W（IEC-705）
工作频率		2450 MHz
磁电管		OM75P（20）
冷却方式		冷却风扇电机
尺寸 （宽 x 高 x 厚）	外部	520 x 385 x 481 毫米
	炉内壁	400 x 235 x 385 毫米
容积		36 升
重量	净重	约 26.5 千克

问题或建议

国家（地区）	呼叫	或访问我们
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-3000-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

代码：DE68-03885F

! Please read Instruction & Safety Precaution carefully before use

CP1395E
CP1395EST

Microwave oven

user manual

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register
your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

CP1395EST_XSM_DE68-03885F_EN.indb 1 2011-08-02 10:07:51

using this manual

Thank you for purchasing a SAMSUNG microwave oven.
Your Owner's Manual contains important safety instructions and essential information on using and caring for your new microwave oven.
Before using your oven, important safety instructions read carefully and keep it for future reference.
A handy quick look-up guide explaining basic cooking operations is provided inside the front cover for your convenience.

safety information

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution.

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

WARNING Severe warning signs for installation

The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section "Installing your Microwave Oven".

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

It should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation.
The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

CAUTION Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.

WARNING Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service center.

CAUTION Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

WARNING Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When moving heating elements, make sure to use the equipment designed to move heating element while wearing safety gloves provided with the product, and see if temperature drops sufficiently (at least 10 minutes after grill or combination cooking operation) after operation.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING : When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use the multi-purpose pan for the microwave oven or the defrosting function.

- This may result in sparks or fire.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the oven function.

- Failure to do so may result in fire.

Take care that food does not come into contact with the heater when cooking food with the oven.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service center.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service center.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service center.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service center.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

CAUTION Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.
- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.
- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.
- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.
- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.
- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service center.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.
- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.
- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.
- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.
- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.
- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING Severe warning signs for cleaning

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)

CAUTION Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

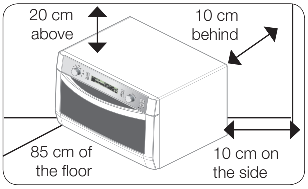
contents

installing your microwave oven

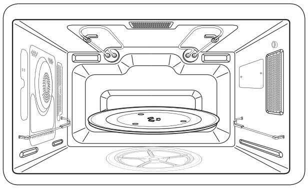
INSTALLING YOUR OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

- When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



- Remove all packing materials inside the oven. Install the support tray and turntable. Check that the turntable rotates freely.

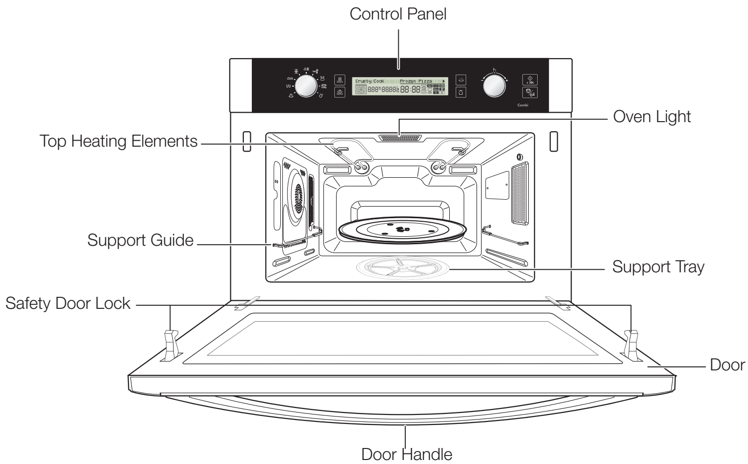


This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

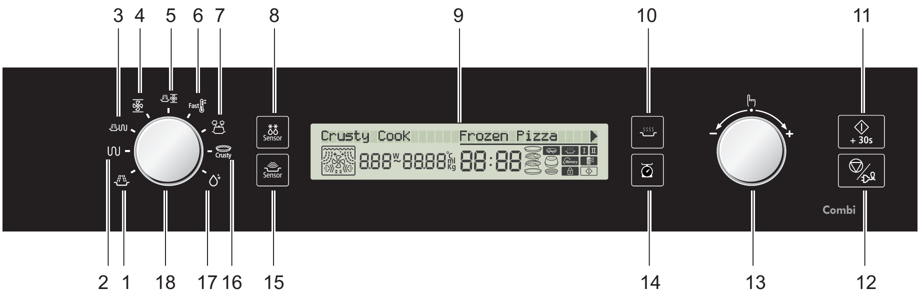
oven features

CHECKING THE PRODUCT AND PARTS



The Support Guide are mainly used for convection function.

CHECKING THE CONTROL PANEL

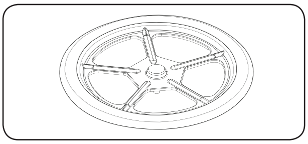


1. Microwave Mode
2. Grill Mode
3. Grill Combi Mode
4. Convection Mode
5. Convection Combi Mode
6. Fast Preheat Mode
7. Sensor Steam Cook Mode
8. Sensor Defrost Button
9. Display
10. Keep Warm Button
11. Start Button
12. Stop/Cancel/Power Save Button
13. Multi Function Selector / Selector Button
14. Weight Guide Button
15. Sensor Cook Button
16. Sensor Crusty Cook Mode
17. Steam Clean Mode
18. Mode Selector

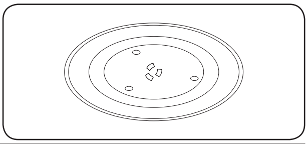
ACCESSORIES

The following accessories are provided with your microwave oven:

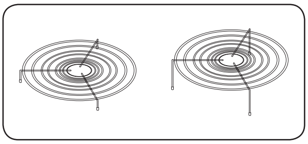
1. **Support tray,** to be placed correctly over the weight sensor in the base of the oven.
    - Support tray rotates the turntable.



2. **Turntable,** to be placed on the center of support tray.
    - The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



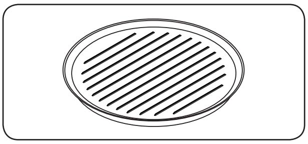
3. **High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.
    - The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack.
    - The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.



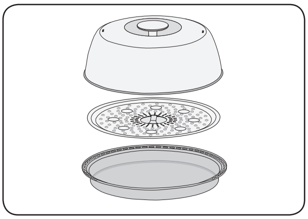
4. **Defrosting Plate,** to be place on the center of the turn table. Deforst Plate can be used to defrost the frozen food.

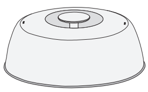
CAUTION

- Do not use for Microwave (900 W) ( ), Microwave+Grill ( ), Microwave+Convection ( ), Convection ( ), Grill ( ). Use for only Defrost Mode. (Auto Sensor Defrost Mode and Microwave 100 W/180 W)

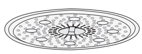


5. **Pro Steamer,** to be placed on the turntable.
    - The Pro Steamer can be used to steam cook.

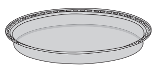




Stainless Steel Lid

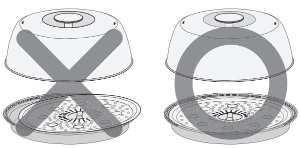


Steam Tray



Steam Plate

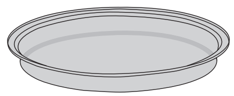
CAUTION



Caution!!

- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
  When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- The Pro Steamer should be used only in the Sensor steam cook mode or microwave mode.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

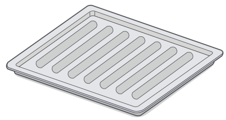
6. **Crusty Plate**.
   - The Crusty plate is used to brown bottom of food by using the microwave + grill mode or microwave + convection mode and to keep pastry and pizza dough crisp.



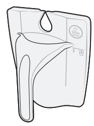
7. **Square tray.**

   CAUTION

   - Do not use for Microwave ( ), Microwave+Grill ( ) and Microwave+Convection ( ) Modes for spark prevention.



8. **Clean water bowl,** to be placed in the right side of the oven.



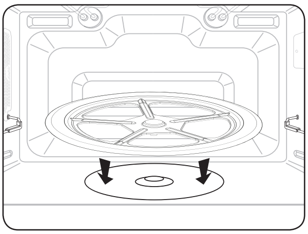
before you begin

Plug in the oven. Nothing will appear in the display at this time.
Open the door, the display will flash on and show “0”. The oven is now ready for use.
The oven has an Energy save mode, for details
The oven will default to Energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
To remove Energy save mode, open the door and then display shows “0”. The oven is ready for use.

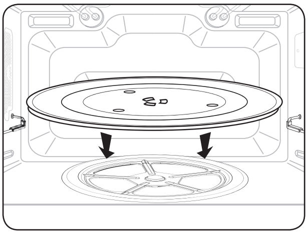
SETTING YOUR OVEN

Setting up your microwave oven

1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet.
   Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.
2. Open the oven door by pulling the handle door on the bottom side of the door.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
4. Place the support tray in the indentation in the center of the oven.



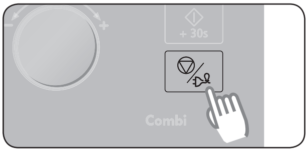
5. Place the Turntable securely in the center of the support tray.



Setting the Energy Save mode

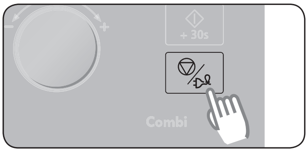
The oven has an Energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- The oven will default to Energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows “0”. The oven is ready for use.
- If you want to use Energy save mode, Press the **Cancel/Stop/Power Save** button for 3 seconds.

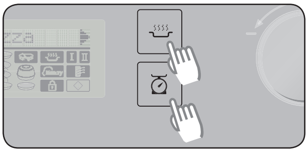


Setting Language

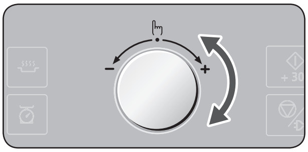
1. Press to **Cancel/Stop/Power Save** button for standby display.



2. Press to **Keep Warm** and **Weight guide** button at the same time.

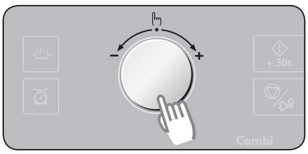


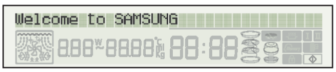
3. Set the language by turning the **Multi Function selector**.
   (English -> Français -> Italiano -> Nederlands -> Español -> Deutsch -> Polski-> Русский)





4. Press the **Selector** button to setting language. If it is successful, you will see the “Welcome to Samsung” on the display for 2 seconds.

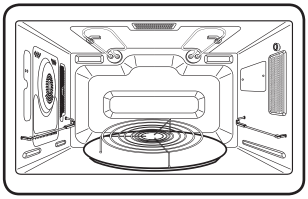


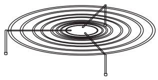


oven use

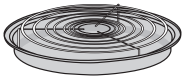
USING CONVECTION MODE

Food is heated by two heating elements on top of cavity and one convection heating element, while the fan from side distributes the hot air evenly.
Low rack or Low rack+Crusty plate are placed on the turntable. Square tray is placed on Support guide.

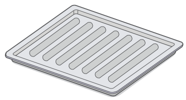




Low rack



Low rack + Crusty plate

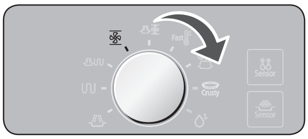


Square tray

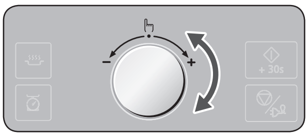
Convection ( ) setting

1. Turn **Mode Selector** dial to Convection mode position.

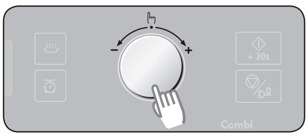




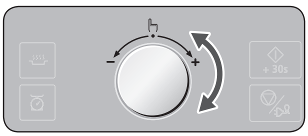
2. Turn **Multi Function Selector** Dial to desired temperature. (Default : 180 °C)



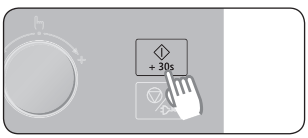
3. Press **Selector** button to set desired temperature.



4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**. (Max. 90 min.)
   - If you do not setting the cooking time, It operates preheating mode. (Max. 90 min.)



5. Press **Start** button.
   - The temperature (°C) indicator on display will be lit and the indicator will blink after the temperature is reached.



During cooking, **Cook Time** and **Temperature** are available to change the setting.

- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Temperature: Press **Selector** button and then turn **Multi Function Selector**.

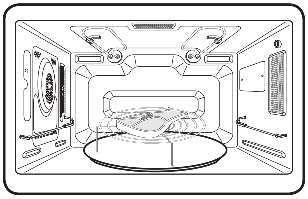
In Convection Mode settings, the top and Convection heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.

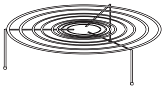
Important

1. Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
2. When using Convection Mode, be sure glass baking dishes are suitable for 40-230 °C cooking temperatures.

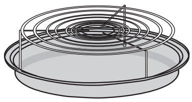
USING GRILL MODE

Food is heated by the top heating elements. (horizontal position)
For grilling, open the door and place the food on the rack.





High rack

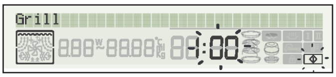


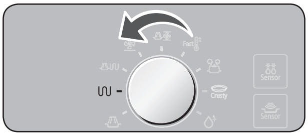
High rack + Crusty plate

Grill ( ) setting

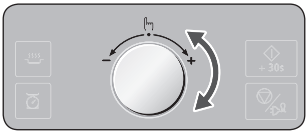
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

1. Turn **Mode Selector** dial to Grill mode position.

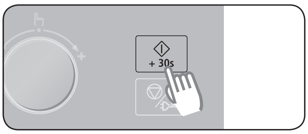




2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
(The maximum cooking time is 90 minutes.)



3. Press **Start** button.

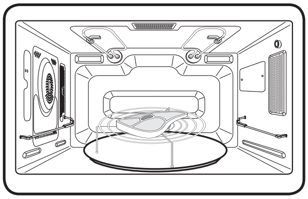


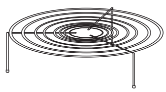
Important

1. Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
2. Check that the heating element is in the horizontal position.

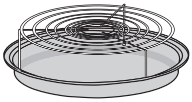
USING GRILL COMBI MODE

Food is heated by the top heating elements combined with a cycle of microwave energy.
For grilling, open the door and place the food on the rack.
Do not use Square tray for Grill combi mode.

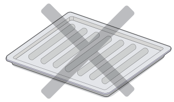




High rack



High rack + Crusty plate

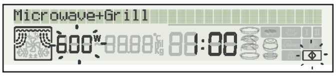


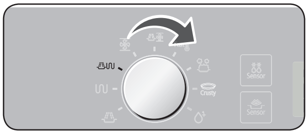
⚠ Square tray

Grill combi ( ) setting

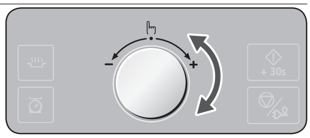
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

1. Turn **Mode Selector** dial to Gill Combi mode position.

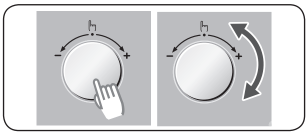




2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
   (The maximum cooking time is 90 minutes.)

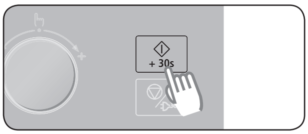


3. If you want to change power level; Press the **Selector** button and then select appropriate power level by turning the **Multi Function Selector**.
   - Default : 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Press **Start** button.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" four times. The oven will then beep one time per minute.



You can chage the cooking time and power level during the cook.

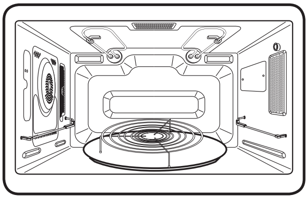
- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Power level : Press **Selector** button and then turn **Multi Function Selector**.

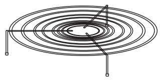
Important

1. ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
2. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
3. Check that the heating element is in the horizontal position.

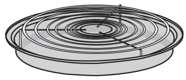
USING CONVECTION COMBI MODE

Food is heated by dual grill and one convection heating element, combined with a cycle of microwave energy, while one fan from side distributes the hot air evenly. Low rack or Low rack+Crusty plate are placed on the turntable. Do not use Square tray for Convection combi mode.

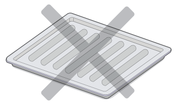




Low rack



Low rack + Crusty plate

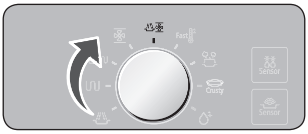


⚠ Square tray

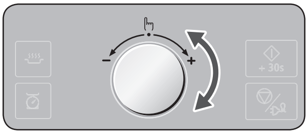
Convection combi ( ) setting

1. Turn **Mode Selector** dial to Convection Combi mode position.

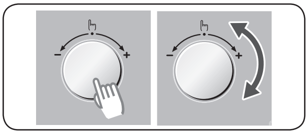




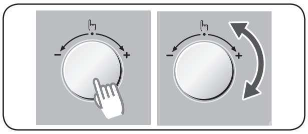
2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
   (The maximum cooking time is 90 minutes.)



3. If you want to change power level; Press the **Selector** button and then select appropriate power level by turning the **Multi Function Selector**.
   - Default : 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W

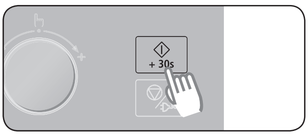


4. If you want to change temperature; Press the **Selector** button and then select appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector**. (40-210 °C)
   - Default : 180 °C
   - 40-210 °C



5. Press **Start** button.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.



You can chage the cooking time and power level during the cook.

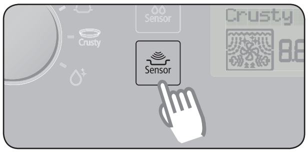
- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Power level : Press **Selector** button and then turn **Multi Function Selector**.

Important

1. ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
2. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
3. Check that the heating element is in the horizontal position.

USING SENSOR COOK MODE

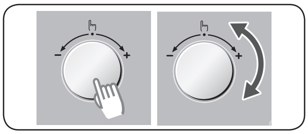
The twenty-five Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook Mode by turning the Multi Function Selector.



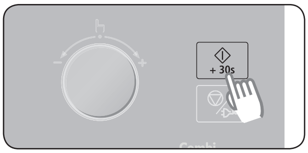
1. Press **Sensor Cook** button.

- If it has '►' icon in the display, it means that you go to next stage. If it has '◄' icon in the display, you can return to former stage.





2. Set the cooking category and item by **Multi Function Selector** and pressing the **Selector** button.
    - If display shows 'Check the weight range', Check the guided accessorie.



3. If it shows start icon (◇) in the display, Press the **Start** button. And then it will be calculated cooking time by weight sensor or gas sensor. (If it shows turn over, turn over food and press start button.)

Result : When cooking has finished, the oven will beep and display shows "Ready. Enjoy your meal. End" The oven will then beep three time per minute.



If you decide final cook item, it dissapears '►' icon in the display and blinking the start icon (◇).
In case of needing accessory, display shows accessories icons for your convenience.

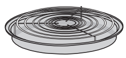
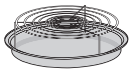
The sensor programs cannot used when the oven is hot. If “NOW COOLING” appears in the display, fan will automatically operate for cooling down the oven, as long as the sentence “NOW COOLING” is left in the display, otherwise cooling may take longer. If in a hurry, cook the food manually, Select the correct power level, temperature and cooking time.

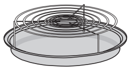
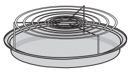
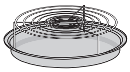
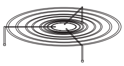
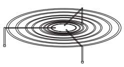
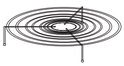
Sensor Cook Features

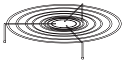
The following table presents 25 Sensor Cook Programmes. It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations. Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience. Use oven gloves while taking out!

Food		Serving size	Dish/ Accessory	Standing time (min.)	Recommendations
Reheat					
Drinks Coffee, milk, tea, water (room temperature)		150-250 g (1 cup or 1 mug)	Ceramic cup or mug	1-2	Pour the liquid into ceramic cup or mugs and reheat uncovered. Place in the center of turntable. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
Ready meal	**Chilled ready meal**	300-500 g	Microwave safe dish	3	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. Pierce film. Put meal in the center of turntable. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
	Frozen ready meal (-18 °C)	300-500 g	Microwave safe dish	3-4	Pierce film of frozen ready meal. Put meal in the center of turntable. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).

Food		Serving size	Dish/ Accessory	Standing time (min.)	Recommendations
Soup/ Sauce	**Chilled soup/ Sauce**	300-500 g	Microwave safe dish	2-3	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
	Frozen soup/ Sauce (-18 °C)	300-500 g	Microwave safe dish	2-3	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Side Dishes					
Vege-tables	**Broccoli**	200-600 g	Microwave safe dish	1-2	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
	Carrots	200-600 g	Microwave safe dish	1-2	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
	Beans	200-600 g	Microwave safe dish	1-2	Wash and clean green sugar beans (peapods). Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.

Food		Serving size	Dish/ Accessory	Standing time (min.)	Recommendations
Pota-toes	**Peeled potatoes**	400-800 g	Microwave safe dish	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the center of turntable. Cook covered.
	Baked potatoes	200 g-1.0 kg		3-5	Wash and clean potatoes and pierce with a fork. Brush skin with olive oil and spices. Put potatoes, (each about 200 g) side by side on the low rack. Set rack on crusty plate.
Rice		200-400 g	Microwave safe dish	5-10	Use parboiled white rice and add double quantity of cold water. Put into glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the center of turntable. Cook covered.
Meat/ Poultry/ Fish					
Beef	**Beef steaks** **Rare Medium welldone**	300-800 g		-	Put beef steaks side by side on the high rack. Set rack on crusty plate. Turn over as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
	Roast beef/ Lamb **Rare Medium welldone**	800 g-1.5 kg		5-10	Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Set rack on crusty plate. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil. Leave it to stand until your preferred cooking result is reached.

Food		Serving size	Dish/ Accessory	Standing time (min.)	Recommendations
Chicken	**Chicken pieces**	500 g-1.2kg		2	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the high rack. Set rack on crusty plate. Turn over, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
	Whole chicken	1.1kg-1.7kg		5	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Set rack on crusty plate. Turn over, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
Fish	**Roast fish**	300-800 g		3	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail, on the high rack. Set rack on crusty plate. Turn over, as soon as the beep sounds. Push start button to continue process.
	Grilled fillet	300-800 g		3	Put salmon fillets or fish steaks side by side on the high rack. Set rack on crusty plate. Turn over, as soon as the beep sounds. Push start button to continue process.
Convenience					
Frozen mini-pizza (-18 °C)		100-400 g		-	Put frozen mini-pizza snacks in a circle on the low rack.
Frozen lasagne (-18 °C)		400-800 g	Microwave safe dish 	3-4	Put frozen lasagne into a suitable sized glass pyrex or ceramic dish. Set dish on the low rack.
Frozen bread rolls (-18 °C)		100-400 g		3-5	Put frozen bread rolls in a circle on the low rack.

Food	Serving size	Dish/ Accessory	Standing time (min.)	Recommendations
Frozen cake (-18 °C)	400 g-1.2kg		5-25	Put one frozen cake in the center, put frozen cake pieces side by side on the low rack. By the help of convection heat the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.

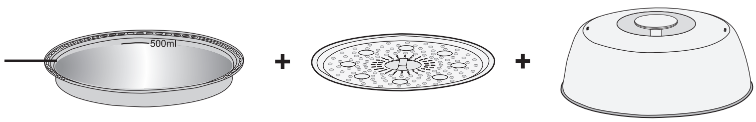
USING THE SENSOR STEAM COOK MODE

The Sensor steam cook feature provide preprogrammed cooking time. You do not need to set either the cooking time or power level. You can adjust the desired sensor steam cook program by turning the **Multi Function Selector**.

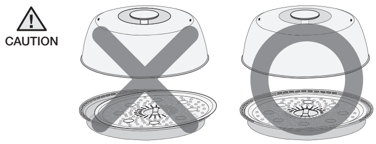
First, place the Pro Steamer(with food) in the center of the turntable. Then, close the door.

Using the Container (Pro steamer)

water 500 ml

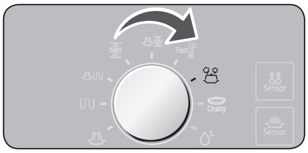


Steam plate   Steam Tray   Stainless Steel Lid

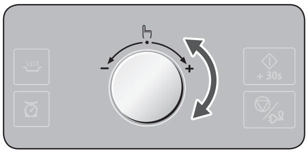


1. Turn Mode selector dial to **Sensor Steam Cook** mode position.



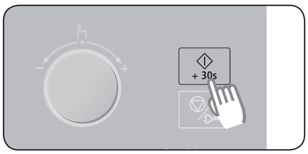


2. Set the cooking category by turning the multi-function selector. (Refer to page 29 to 30)
   - If display shows 'Check the weight range', Check the guided accessorie.



3. Press the **start** button. (During the cooking, it operates auto gas sensor.)

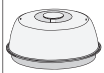
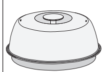
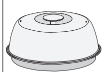
Result : When cooking has finished, the oven will beep and display show "Ready. Enjoy your meal. End" The oven will then beep three time per minute.

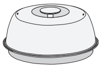
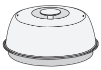


CP1395EST_XSM_DE68-03885F_EN.indb 28   2011-08-02 10:08:07

Sensor steam cook Features

The following table presents 5 Sensor Steam Cook programmes.
It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations.
Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience.
These programmes can only be used together with the steam accessory.
Use oven gloves while taking out!

Food	Serving size (kg)	Dish	Standing time (min.)	Recommendations
Sliced vegetables	200-500 g	 plus 500 ml cold water	-	Rinse and clean the vegetables, cut into slices or similar sized pieces. Pour ½ l water into steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, add vegetables and cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable. This programme is suitable for medium sized pieces of vegetables such as broccoli florets, cauliflower florets, and sliced carrots.
Whole vegetables	200-800 g	 plus 500 ml cold water	-	Rinse and clean the vegetables. Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, add vegetables and cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable. This programme is suitable for whole vegetables, such as corn on the cob, artichokes, whole cauliflower, small potatoes and cabbage cut into quarters.
Fish fillets	100-600 g	 plus 500 ml cold water	-	Rinse and clean the fish fillets. Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, add fish fillets side by side. You can add salt, herbs and 1-2 tbsp, lemon juice. Cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable. This programme is suitable for fish fillets like rose fish, pollack and cod fish.

Food	Serving size (kg)	Dish	Standing time (min.)	Recommendations
Boiled eggs	100-500 g	 plus 500 ml cold water	1-2	Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate. Pierce 3-8 fresh eggs, each about 60 g (medium size) and set into the small cavities of the tray. Cover with stainless steel lid and set Steamer on turntable. After steaming keep standing for 2-5 minutes.
Potato cubes	100-500 g	 plus 500 ml cold water	1-2	Rinse and peel potatoes. Cut potatoes into even sized cubes. Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, distribute potato cubes on tray and cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable.

USING THE MANUAL STEAM COOK MODE

Using Pro Steamer, not only can you Sensor steam cook, but you can also Manual Steam Cook referring to the Manual Steam Cooking table on the right.

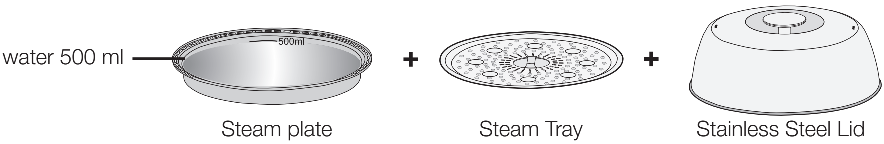
The following procedure explains how to manual steam cook. (50-51 page)

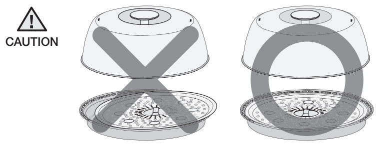
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the Pro Steamer(with food) in the center of the turntable.

Then, close the door.

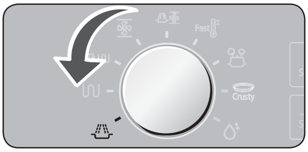
Using the Container



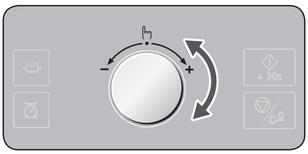


1. Turn Mode Selector dial to **Microwave** mode position.

   Result : The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
   Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector** again until the corresponding wattage is displayed.
   Set the power level (900 W) given in Manual Steam Cooking Guide on the 50-51 page.



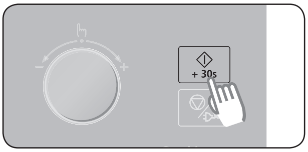
2. Select the cooking time turning the **Multi Function Selector** as required.
   Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Steam Cooking Guide on the 50-51 page.



3. Press the **Start** button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
- The current time is displayed again.

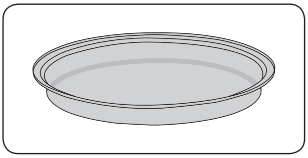


Caution!!

- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
  When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

How to clean the Steam plate

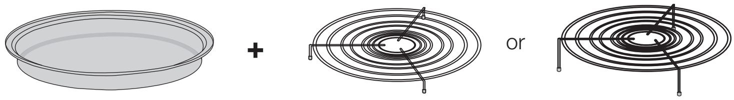
Clean the steam plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.



The steam plate is not dishwasher-safe.

USING THE SENSOR CRUSTY COOK MODE

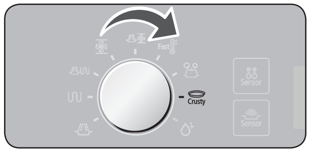
Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/ convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from bottom side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cooked result of your food. The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



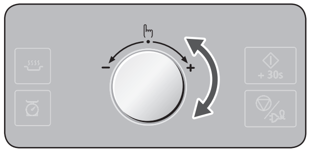
Crusty plate + Low rack or High rack

1. Turn Mode selector dial to **Sensor Crusty Cook** mode position.

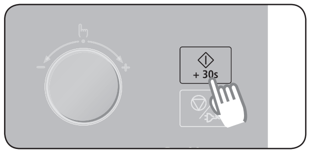


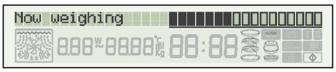


2. Set the cooking item by turning the **multi-function selector**. (Refer to page 34)



3. Press **Start** button. And then it will start auto weight sensing.
   (If you press cancel button during sensing weight, display goes to pre-stage.)





4. Display shows the estimated cook time and weight, and then auto start.

Result : When cooking has finished, the oven will beep and display show “Ready. Enjoy your meal. End” The oven will then beep three time per minute.

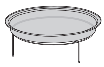
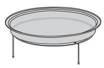
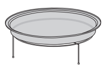
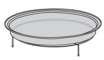
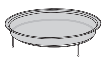


Display shows accessories icons for your convenience.

The sensor programs cannot used when the oven is hot. If “NOW COOLING” appears in the display, fan will automatically operate for cooling down the oven, as long as the sentence “NOW COOLING” is left in the display, otherwise cooling may take longer. If in a hurry, cook the food manually, Select the correct power level, temperature and cooking time.

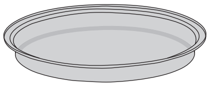
Sensor Crusty Cook Features

The following table presents 5 Sensor Crusty Cook Programmes.
It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations.
Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience.
Always place large crusty plate and rack in the middle of the oven.
Use oven gloves while taking out!

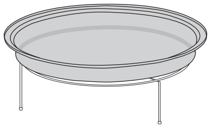
Food	Serving size (kg)	Accessory	Standing time (min.)	Recommendations
Frozen Pizza	200-500 g		-	Put pizza on crusty plate on the high rack in the middle of the turntable.
Frozen oven chips	200-500 g		-	Distribute oven chips evenly on crusty plate on the high rack in the middle of the turntable. Turn chips over, as soon as the oven beeps. Push start to continue process.
Potato wedges	200-400 g		1-2	Cut potatoes into wedges or cubes. Brush with olive oil, salt and spices. Put potato wedges evenly on crusty plate on the high rack in the middle of the turntable. Turn wedges over, a soon as the oven beeps. Push start to continue process.
Quiche	400-800 g		5-10	Put quiche dough on crusty plate and add filling. Put it on the low rack in the middle of the turntable.
Cookies/ Biscuits	100-300 g		2-5	Put cookies/ biscuits on crusty plate and put it on the low rack in the middle of the turntable.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK MODE

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/ convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from bottom side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cookde result of your food. The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



Crusty plate on turntable

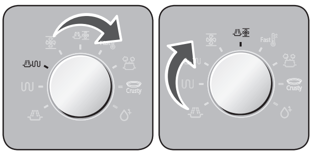


Crusty plate + High rack

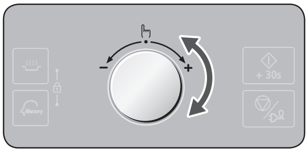
1. Preheat the crusty plate, as described above.

   Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:
   - Combination of convection (180 °C) and microwaves. (600 W power level).
   - Combination of grill and microwaves (600 W power level).

   Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
   - Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
   - Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.
3. Place the food on the crusty plate.
   - Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).
4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.
   - Never place the crusty plate in the oven without the turntable.
5. Turn **Mode Selector** dial to Combi (Gill or Convection) mode position.

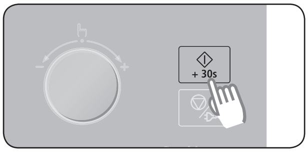


6. Select the cooking time turning the **Multi Function Selector** as required.
   Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Crusty Cooking Guide on the 60 page.



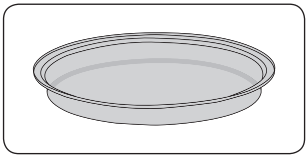
8. Press the **Start** button.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.



How to clean the Crusty plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.



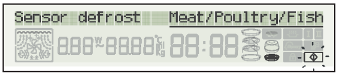
The crusty plate is not dishwasher-safe.

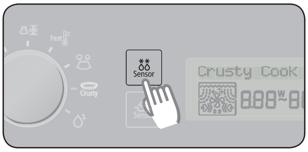
USING SENSOR DEFROST MODE

Setting Sensor Defrost mode

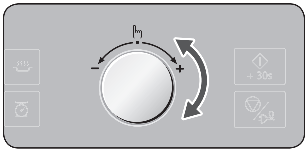
Choose from two pre - programmed microwave settings for defrosting.
Defrosting time and power level are automatically set. Simply select the setting and weight to start defrosting.
Open the door. Place the frozen food in the center of the Defrosting plate. Close the door.

1. Press **Sensor Defrost** button.

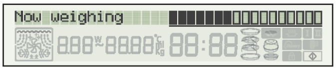


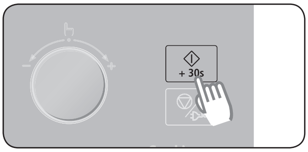


2. Set the cooking category by turning the **Multi Function Selector**.
   - If display shows ‘Check the weight range’, Check the guided accessorie.



3. Press **Start** button. And then it will start auto weight sensing.



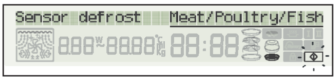


4. Display shows the estimated defrost time and weight, and then auto start. (If it shows turn over, turn over food and press start button.)

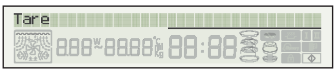
How to change defrost accessorie.

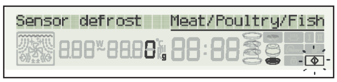
You can change to use other dishes except guided accessories on the manual. (Refer to page 38)

- You place dish you want to use.



- Press weight guide button for 3 seconds. And then it disappears accessorie icon on the display.





- Open the door. Place the frozen food in center of the Turntable.
- Press the **Start** button. And then it will be calculated defrosting time and weight by weight sensor. Display shows them.



The sensor programs cannot used when the oven is hot. If “NOW COOLING” appears in the display, fan will automatically operate for cooling down the oven, as long as the sentence “NOW COOLING” is left in the display, otherwise cooling may take longer. If in a hurry, cook the food manually, Select the correct power level, temperature and cooking time.

Guide to Sensor Defrost programmes

The following table presents 2 Sensor Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.

Place frozen meat, poultry, fish and vegetables on large defrosting plate on turntable.

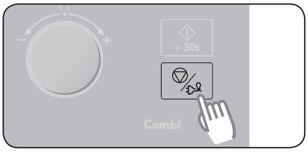
Frozen food (-18 ˚C)	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Recommendations
Meat/ Poultry/Fish	200 g-2.0 kg	20-120	Always shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat, whole chicken, chicken portions, whole fishes as well as for fish fillets.
Bread/ Vegetables	100 g-1.0 kg	10-60	Put bread horizontally, lengthways to the door, put rolls evenly side by side and spread vegetables evenly on the defrosting plate. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. This programme is suitable for vegetables such as peas, broccoli florets, carrot slices, cauliflower florets and spinach cubes.

Important : The Sensor Defrost Mode uses microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

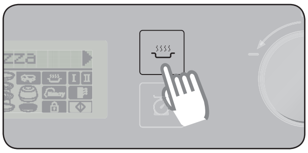
CP1395EST_XSM_DE68-03885F_EN.indb 38 2011-08-02 10:08:12

USING THE KEEP WARM MODE

1. Press **Stop/Cancel/Power save** button for standby mode.



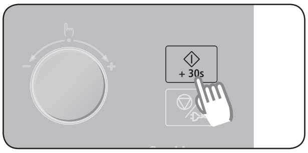
2. Press the **Keep warm** button.



3. Select the item by turnning the **Multi Function Selector**. (Refer to page 40)



4. Press **Start** button.



Result : Keep warm starts. It operate for 30 minutes. When keep warm has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.

CAUTION: You can’t use dish over 5.0 kg. If you use it, display shows error.

keep warm Features

The following table presents 4 Keep warm Programmes. It contains which type of food / ovenware is suitable in each programmes. The time and temperature are pre-programmed for your convenience. The convection heater operates only and it will cycle on and off to keep food warm.
Use oven gloves while taking out!

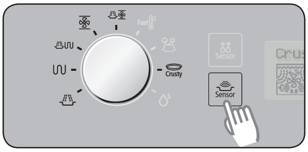
Code	Item	Temperature	Time	Recommendations
1	**Food**	80 °C	30 min	This setting is suitable for keeping warm roast meat, chicken, gratin, pizza, potatoes and plated meal.
2	**Drink**	80 °C	30 min	This setting is suitable for keeping warm water, milk and coffee.
3	**Bread and pastries**	60 °C	30 min	This setting is suitable for keeping warm bread, toast, rolls, muffins and cake.
4	**Dishes/ Crockery**	70 °C	30 min	This setting is suitable for preheating cup and ovenware. Distribute the crockery over the whole area of turn table. Do not overload the oven. (Maximum load 5.0 kg)

Important :

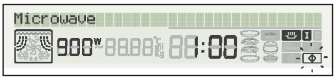
- Do not use this function to reheat cold foods.This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.
- Cover liquids and foods which are high moisture contents. But if you want to keep crisp roast or fried foods, do not cover it.

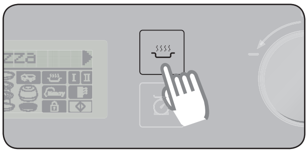
USING THE MANUAL KEEP WARM MODE

1. Turn the Mode selector dial and press button to select a mode except **Fast Preheat**, **Sensor Steam cook** and **Sensor Defros**t mode.



2. Press **Keep warm** button to select Keep Warm stage. (1st stage -> 2nd stage -> no keep warm)
   - : Keep warm 15 min
   - : Keep warm 30 min

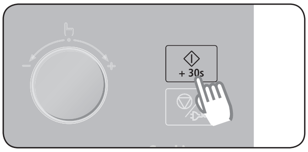




3. Press **Start** button.

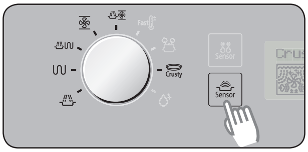
   Result : When cooking has finished, the oven will beep and display show “0:00” in 4 times. The oven will then beep three time per minute.



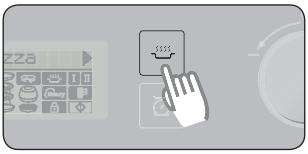


How to set be automatically continued keep warm function after auto sensor cook mode or manual mode.

1. Set the mode and cooking time. Or select the desired sensor cook program. (Except **Fast preheat**, **Sensor steam cook** and **Sensor defrost** mode)

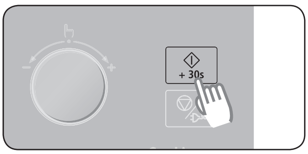


2. Press the **Keep warm** button to select keep warm stage.
   - : Keep warm 15 min
   - : Keep warm 30 min



3. Press **Start** button.

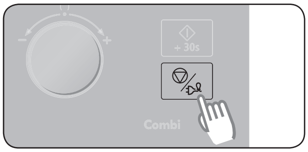
   Result : When cooking has finished, automatically keep warm starts. It operate for 15 min. or 30 min. When keep warm has finished, the oven will beep and flash “End” four times.The oven will then beep one time per minute.



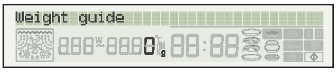
CAUTION You can’t use dish over 5.0 kg. If you use it, display shows error.

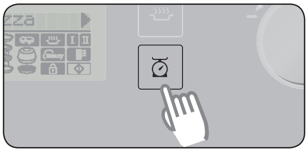
USING THE WEIGHT GUIDE MODE

1. Press **Stop/Cancel/Power save** button for standby mode.

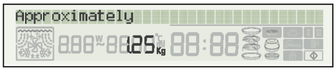


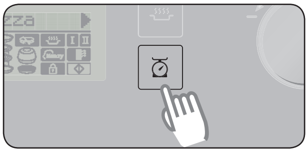
2. Press the **Weight guide** button. If it shows ‘0 g’ on the display, place the food on the center of the turntable and press the weight guide button again. (Weight range : 200~2000 g)





3. It turns the turntable for 1 sec. It operates weight sensor. And then display shows estimated weight after 3~5 seconds.





The weight guide mode cannot used when the oven is hot. If “NOW COOLING” appears in the display, fan will automatically operate for cooling down the oven, as long as the sentence “NOW COOLING” is left in the display, otherwise cooling may take longer. If in a hurry, cook the food manually, Select the correct power level, temperature and cooking time.

How to use tare.

This function is to calculate only food weight except accessories.

1. Press **Stop/Cancel/Power save** button for standby mode.

2. Press the weight guide button. If it shows ‘0 g’ on the display. And then place the accessorie on the center of the turntable. Press the weight guide button for 3 seconds and then display shows ‘0 g’.

3. Place the food on the center of the turntable and press the weight guide button again.

4. It shows calculated weight on the display.

CP1395EST_XSM_DE68-03885F_EN.indb 42 2011-08-02 10:08:16

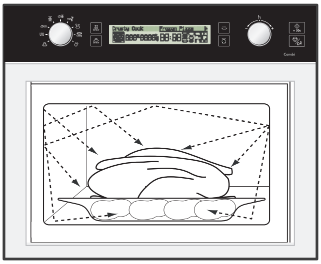
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high - frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave to:

- Defrost
- Cook

Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly by using a stirrer distribution system. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (Refrigerated or not)

Important : As the center of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.

Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure.

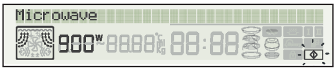
- Even cooking of the food right to the center
- The same temperature throughout the food

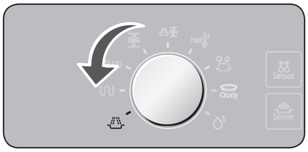
USING MICROWAVE MODE

Microwaves are high frequency electromagnetic waves. In microwave cooking, microwave energy penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

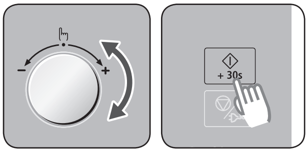
Setting microwave setting

1. Turn **Mode Selector** to microwave position. Time and power level will appear on display.

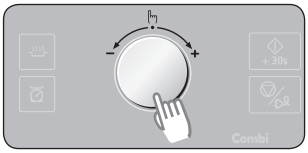




2. Turn **Multi Function Selector** to set desired cooking time. If you do not wish to change power level, press **Start** button to start cooking.



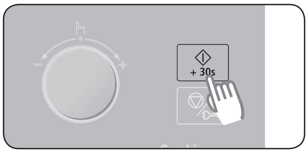
3. To change power level, press **Selector** () button and turn **Multi Function Selector** to desired power level. Refer to Cooking Guides (pages 47 to 64) for guidelines on appropriate cooking times and power levels.



4. Press **Start** button to start cooking.

Result :

- Cooking starts and when it has finished.
- The oven will beep and flash “End” four. The oven will then beep one time per minute.



You can chage the cooking time and power level during the cook.

- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Power level : Press **Selector** () button and then turn **Multi Function Selector**.

Quick start :

- If you want to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Guide to microwave power levels

POWER LEVEL	PERCENTAGE (%)	OUTPUT POWER (W)	REMARK
HIGH	100	900	For heating up liquids.
HIGH LOW	83	750	For heating up and cooking food.
MEDIUM HIGH	67	600	For heating up and cooking food.
MEDIUM	50	450	For cooking meat and heating up delicate foods.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	For defrosting and continued cooking.
LOW	11	100	For defrosting delicate foods.

Microwave cookware guide

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium Foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crusting Plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and Earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable Polyester Cardboard Dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast – Food Packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
• Recycled paper or metal trims	✕	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Fine glassware	✓	
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✕	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✕	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✕	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✕	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or Grease-proof Paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

“Arcing” is the microwave term for sparks in the oven.

✓ : Recommended
✓✕: Use Caution
✕ : Unsafe

Microwave cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers. Always use the turntable, when using microwave mode. Put dishes and food on the turntable.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example, see the chapter with quick & easy tips at the end of guide.

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid.
Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5-7	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300	600	8-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Peas	300	600	7-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Green Beans	300	600	7½-9½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300	600	7-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the center.
Brussels Sprouts	250	5-6	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250	4-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	4-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the center.
Courgettes	250	3-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3-4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	4-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Steam Guide for Steamer

Pour 500 ml cold water into the steam plate of steamer. Put the steam tray into the plate, add food on tray and cover with stainless steel lid. Put steamer on the turntable. The cooking time depends on size, thickness and type of food.
When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time.
When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time.
Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

Food	Portion (g)	Cold Water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Broccoli, florets	400	500	900	12-18	Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray.
Carrots	400	500	900	15-20	Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray.
Cauliflower, whole	600	500	900	20-25	Clean whole cauliflower and set on steam tray.
Corn on the cob	400 g (2 pcs)	500	900	23-28	Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray.
Courgettes	400	500	900	10-15	Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray.
Frozen Mixed Vegetables	400	500	900	18-23	Distribute frozen mixed vegetables (-18 °C) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray.
Potatoes (small)	500	500	900	25-30	Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray.
Apples	800 g (4 apples)	500	900	15-20	Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray.

Food	Portion (g)	Cold Water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Boiled Eggs	3-8 eggs	500	900	15-20	Pierce 3-8 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes.
Blue Prawns	250 g (5-6 pcs)	500	900	10-15	Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray.
Fish Fillets (cod fish, rose-fish)	500 g (2-3 pcs)	500	900	12-17	Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray.
Chicken breast fillets	400 g (2 fillets)	500	900	20-25	Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray.

Cooking guide for rice and pasta

Rice – Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

The rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta – Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (Parboiled)	250 375	900	16-18 18-20	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water
Brown Rice (Parboiled)	250 375	900	22-23 24-25	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water
Mixed Rice (Nice + Wild Rice)	250	900	17-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	900	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	11-13	5	Add 1000 ml hot water.

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the center is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 750 W, 600 W, 450 W or even 300 W. Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the center, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating baby food

Baby Food

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30–40 °C.

Baby Milk

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml	300 W	30-40 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the center of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.
	200 ml		1 min. to 1 min. 10 sec.		

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced Meat	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork Steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	12-14	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Chicken	1200 g	28-32		
Fish				
Fish Fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Fish	400 g	11-13		
Fruit				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL
This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking.
It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Five combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill, 180 W + Grill and 100 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	2- 2½	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	180 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	500 g	450 W + Grill	14-16	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	9-11	8-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Beef Steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	8-12	6-10	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

Crusty Plate Guide

We recommend to preheat crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate for 3-4 min. and follow the times and instructions in the table. Use oven gloves while taking out.

Food	Portion	Preheat		Cooking		Instructions
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)	
Bacon	4-6 slices (80 g)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.
Grilled Tomatoes	200 g	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack.
Potato Wedges	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10	Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes.
Grilled Vegetables	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	5-7	Preheat crusty plate and brush with 1 tbsp. oil. Put fresh sliced vegetables on plate e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms. Put plate on high rack.
Frozen Pizza	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on crusty plate. Put plate on high rack.
Frozen Baguettes	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	Preheat crusty plate. Put the two frozen aguettes with topping (e.g. vegetables, ham and cheese) on plate. Put plate on high rack.
Frozen Oven Chips	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	Preheat crusty plate. Distribute oven chips evenly on crusty plate. Put plate on high rack. Turn over after half of cooking time.
Chicken Nuggets	300 g	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 5-6 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the side-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air, circulated by a fan at the left side of cavity.
Five combination modes are available with this model:
600 W + Convection, 450 W + Convection, 300 W + Convection, 180 W + Convection and 100 W + Convection.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection guide

Preheat the convection with the fast pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Portion	Power	Time	Instructions
PIZZA Frozen Pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes
PASTA Frozen Lasagne	400 g	450 W + 200 °C	16-18	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (medium)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1st side 15-17 2nd side 10-14	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
Roast Chicken	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1st side 15-17 2nd side 13-15	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.
BREAD Frozen Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic Bread (chilled, pre-baked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	6-8	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE Marble Cake (fresh dough)	700 g	Only 180 °C	70-80	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Muffins (fresh dough)	6x45 g (350-400 g)	Only 175°C	20-25	Fill the fresh dough evenly in a black metal dish for 6 muffins. Put the dish on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Croissants/ Bread Rolls (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	13-18	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.
Frozen Cake	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.

Square tray guide

Use square tray accessory only with convection or grill mode.
Insert the square tray into the support guide.
Preheat the oven with the fast preheat function to the desired temperature, unless it is not recommended – see table.
When using grill only function, preheat the grill for 3-4 minutes.

Use the cooking times and instructions in this table as guide lines for convection baking. Always use oven gloves, while taking out.

Fresh Food	Portion	Preheat	Power	Time (min.)	Instructions
Toast bread	100 g	Grill	Grill	8-10	Put Toast bread on square tray. Turn over, after 4-5 minutes.
Cheese toast	250 g	Grill	Grill	4-6	Toast bread and put tomato slices and cheese on top. Put cheese toasts side by side on square tray.
Grilled vegetables	500 g	Grill	Grill	15-20	Put marinated vegetables, such as small tomatoes, courgette slices, pepper slices and mushrooms on the square tray.
Frozen pizza	350 g	200 °C	200 °C	15-20	Put frozen pizza in the center on square tray.
Homemade pizza	800 g	210 °C	210 °C	20-25	Put fresh pizza dough (400 g) flat on square tray using kitchen paper. Pierce dough with a fork. Distribute topping e.g. tomato sauce, vegetables and grated cheese evenly on top.
Frozen oven chips	500 g	220 °C	220 °C	23-26	Distribute oven chips evenly on square tray.
Loaf cake	700 g	-	160 °C	55-65	Put fresh dough into a rectangular black metal dish (length 25 cm). Set dish widthways on square tray.
Sponge cake	700 g	-	160 °C	40-50	Put the fresh dough in a round black metal dish. Put cake in the center of square tray.
Cookies	200 g	180 °C	180 °C	8-12	Distribute cookies evenly on square tray.
Muffins	600 g	175°C	175°C	20-25	Put the fresh dough into black metal baking dish for 12 muffins. Insert muffin dish on square tray or directly on support guide into oven.

Quick & Easy

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

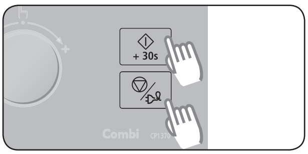
BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

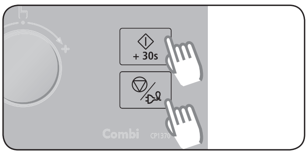
SWITCHING OFF THE BEEPER

You can switch the beeper off whenever you want.

1. To switch beeper off, press **Stop/Cancel/Power save** and **Start** button at the same time.



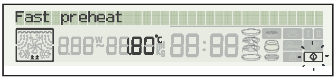
2. To switch beeper back on, press **Stop/Cancel/Power save** and **Start** button again at the same time.

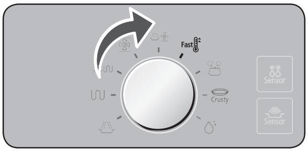


FAST PREHEATING THE OVEN

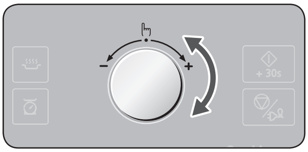
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Turn **Mode Selector** dial to Fast Preheat mode position.

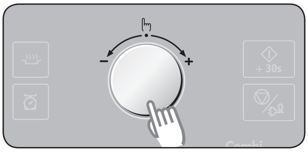




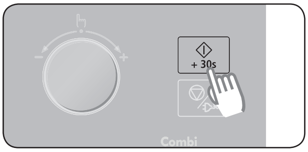
2. Turn **Multi Function Selector** Dial to desired temperature. (Default : 180 °C)



3. Press **Selector** button to set desired temperature.



4. Press **Start** button.



Result : The oven is preheated to the requested temperature.

- The display times are 4 seconds.
  Ex) In fast preheat mode at 180 °C.
- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 4 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 4 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

cleaning and care

CLEANING YOUR OVEN

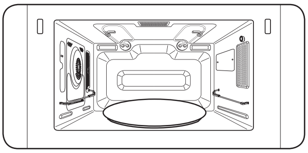
Using the steam clean feature

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface.
After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

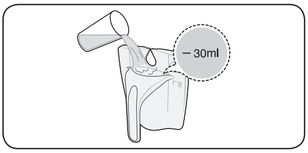
Important:

- Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)
- Use normal water only,and no distilled water.

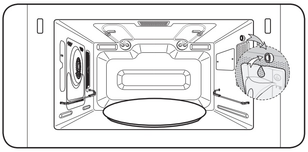
1. Open the Door.



2. Fill with water following guide line inside the water bowl.
   - The line is about 30 ml.



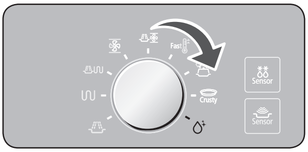
3. Please attach the water bowl in right side of the oven.



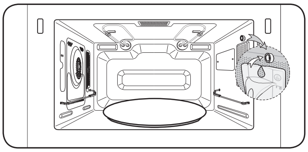
4. Close the door.

5. Turn mode **Selector Dial** to **Steam Clean** mode position. And Press the **Start** button.

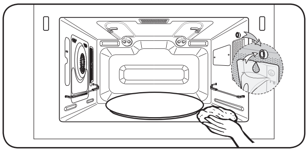




6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel.
   Remove the turntable, support tray and then only under rack with kitchen paper.



- Water Bowl only can be use during “Steam Clean” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

Cleaning your microwave oven

Clean your oven regularly to prevent grease and food particles from building up, especially on inside and outside surfaces, door and door seals.

1. Clean outside surfaces with a soft cloth and warm soapy water Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on inside surfaces with a soapy cloth Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the floor of the empty oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the inside.

Important

- Take special care NOT to spill water in the vents.
- NEVER use abrasive products or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that door seals are clean to prevent particles from building up so that the door can close properly.

troubleshooting and error code

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

Repairs should only be made by a qualified service technician.

If oven requires servicing, unplug the oven and contact the nearest Samsung Customer Service Center.

When calling, please have the following information ready:

- The model number and serial number (Can be found at rear of the oven.)
- Warranty details
- Clear description of the problem

If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.

TROUBLESHOOTING

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

Food remains uncooked.

- Ensure timer has been set correctly and Start button pressed.
- Firmly close door.
- Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.

Food is either overcooked or undercooked.

- Make sure appropriate cook time was used.
- Make sure appropriate power level was used.

Sparking and cracking (arcing) occur inside the oven.

- Make sure you are using proper cookware without metal trimmings.
- Make sure no forks or other metal utensils have been left inside the oven.
- If using aluminum foil, make sure it is not too close to inside walls.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference on televisions or radios may occur when the oven is operating. To minimize this effect, try to install oven away from televisions, radios and aerials.

Electronic interference causes display to be reset.

- Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Condensation appears inside the oven.

- This is a normal occurrence. Simply wipe away after cooking.

The fan continues to operate after the oven has been turned off.

- This is a normal occurrence. Cooling fan may continue to operate for up to cooling down the oven after oven has been turned off.

Air flow is detected around the door and outer casing.

- This is a normal occurrence.

Light reflection around the door and outer casing.

- This is a normal occurrence.

Steam escapes from around the door or vents.

- This is a normal occurrence.

A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.

- This is a normal occurrence.

ERROR CODES

Error Code	General Functions
E-11	**GAS SENSOR OPEN** In case the value of the gas sensor value is more than 210 during operation/cancellation.
E-12	**GAS SENSOR SHORT** In case the value of the gas sensor value is less than 6 during operation/cancellation.
E-13	**GAS SENSOR MAX TIME** In case of gas sensor time is over estimated cook time.
E-21	**TEMPER SENSOR OPEN** In case the value of the temperature sensor value is more than 250 during operation/cancellation.
E-22	**TEMPER SENSOR SHORT** In case the value of the temperature sensor is less than 5 during operation/cancellation.
E-23	**UNFINISHED PREHEAT** In case the oven has not reached the desired temperature although a certain amount of time has passed(Unfinished preheating).
E-25	**OVER 230 °C DURING OPERATION OF MWO MODE** In case the temperature rises over 230 °C during operation of mwo mode(fire sensed).
E-31	**WEIGHT SENSOR OPEN** In case the value of the weight sensor value is more than 999 during operation/cancellation.
E-32	**WEIGHT SENSOR SHORT** In case the value of the weight sensor value is less than 30 during operation/cancellation.
E-37	**TURN TABLE TAKE OFF** In case of taking off the support tray
E-A1	**DAMPER S/W** In case it fails to sense the DAMPER to open or close for 1 minutes.

CP1395EST_XSM_DE68-03885F_EN.indb 70 2011-08-02 10:08:23

technical data

Samsung strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the CP1395E, CP1395EST ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

TECHNICAL DATA

Power Source		240 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	3150 W
	Microwave	1550 W
	Grill	1650 W
	Convection	2150 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Outside	520 x 385 x 481 mm
	Oven Cavity	400 x 235 x 385 mm
Volume		36 liter
Weight	Net	26.5 kg approx

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-3000-8282	
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	www.samsung.com
SINGAPORE	1800-SAMSUNG (726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

Code No. : DE68-03885F